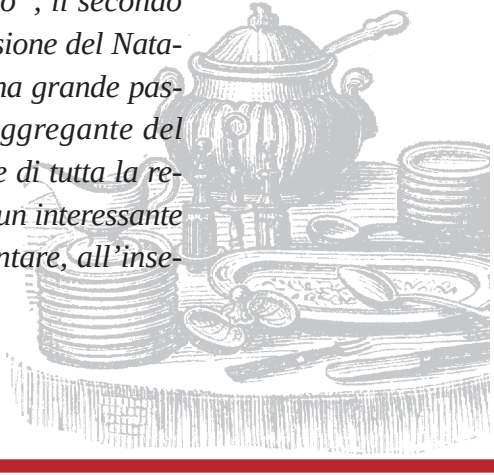
Le ricette degli amici di cucinait.com

- Natale 2000 -

VISIT…

Un ospite improvviso, una cena tra amici decisa all'ultimo momento, l'esigenza di mettere in tavola anche solo una portata, ma di sicura riuscita: così nasce questo "librino", che raccoglie una selezione delle ricette che gli amici di cucinait hanno proposto, durante l'anno, nel Forum intenzionalmente denominato "Asso nella manica". Un insieme di piatti sperimentati decine e decine di volte (e sempre felicemente) da alcuni diventa adesso una risorsa per tutti, grazie alla generosa comunità di gourmet che si è costituita attorno a cucinait e che, alle soglie del 2001, conta ormai oltre 72.000 persone. Questo "librino", il secondo che "La Cucina Italiana On Line" regala, in occasione del Natale, agli assidui frequentatori del sito, testimonia una grande passione gastronomica, ma anche la potenzialità aggregante del mezzo Internet. Insieme agli auguri di Buone Feste di tutta la redazione on line, questo "librino" veicola, dunque, un interessante mix di contenuti gastronomici e di costume alimentare, all'insegna della più cordiale, reciproca disponibilità.



Si chiamano I Passepartout *e sono piatti unici, stuzzichini da lunch, antipasti veri e propri per pranzi e cene più impegnativi. Da soli oppure abbinati con abilità, possono costituire le idee di base per allestire party, feste e aperitivi. A renderli interessanti sono certo gli ingredienti, ma a farne ricette assolutamente da copiare è soprattutto l'esperienza di chi li ha proposti e ne ha fornito tutti i segreti per la migliore realizzazione*

INSALATA DI SEDANO E MAZZANCOLLE

Ingredienti per 4 persone
350 g mazzancolle (gamberoni) - 1 sedano - Parmigiano Reggiano - limone - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

Pulire il sedano, eliminare le parti dure, utilizzando solo le coste più tenere e lavarle accuratamente con acqua fredda; tagliarle a rondelline e trasferirle in una ciotola o insalatiera.
Sciacquare i gamberoni e sbollentarli per 1 minuto e mezzo in acqua leggermente salata. Scolarli e sgusciarli, eliminare il filetto nero e, una volta asciutti, mescolarli al sedano.
Condire con olio extravergine d'oliva, un'abbondante spruzzata di limone, sale e pepe.
Al momento di portare in tavola, aggiungere delle scaglie di Parmigiano, non prima, poiché il formaggio tende a diventare "gommoso".

Antipasto di successo e di grande semplicità: gli ingredienti, però, devono essere freschissimi, altrimenti si compromette la riuscita del piatto.

INSALATA DI GAMBERI E MELA VERDE

Ingredienti per 4 persone
300 g code di gamberi - 1 mela verde - 1 costa di sedano - olio extravergine d'oliva - limone - sale - pepe

Lessare e sgusciare le code di gamberi. Tagliare la costa di sedano e la mela a dadini. Mescolare insieme e condire con un'emulsione d'olio, il succo di un limone, sale e pepe.
Si può servire su un letto di foglie di radicchio.

INSALATA DI TACCHINO ALLA MELA VERDE

Ingredienti per 4 persone:
200 g petto di tacchino lesso - 100 g prosciutto cotto - 100 g Emmental svizzero - 1 cuore di sedano bianco - 1 mela verde - prezzemolo - maionese - succo di limone - olio extravergine d'oliva - sale - pepe bianco

Tagliare il petto di tacchino lesso a pezzettini, il prosciutto cotto a listarelle, il formaggio a dadini, il sedano bianco a rondelline e, infine, la mela verde a fettine sottili.
Riunire tutti gli ingredienti in una ciotola e condire con una miscela preparata con olio extravergine d'oliva, succo di limone, prezzemolo tritato, una cucchiaiata di maionese molto diluita, sale e pepe.

INSALATA DI POLLO E GRANCHIO

Ingredienti per 6 persone:
300 g petto di pollo lesso - 200 g polpa di granchio al naturale, in scatola - 100 g tonno sott'olio, sgocciolato - cetriolini sott'aceto - 1 vasetto di maionese - Tabasco - Ketchup - 1 cespo di lattuga

Sfilettare finissimo il petto di pollo lesso, quindi mescolarlo alla polpa di granchio e aggiungere qualche cetriolino sott'aceto affettato fine nel senso della lunghezza.
Condire con mezzo vasetto di maionese a cui sono stati ben amalgamati il tonno passato, un po' di Ketchup e qualche goccia di Tabasco. Servire l'insalata di pollo e granchio su foglie di lattuga.

Il lavoro più lungo consiste nella sfilettatura del pollo che deve avere le stesse dimensioni delle fibre del granchio. Ma ne vale veramente la pena...

INSALATONA TEDESCA

Ingredienti per 4 persone:
6 patate di media grandezza - 4 grossi würstel - 4 cetriolini in agrodolce - capperi - senape - erba cipollina - vino bianco secco - aceto balsamico - olio extravergine d'oliva - sale

Lessare le patate, sbucciarle, affettarle e unirle ai würstel, tagliati a tocchetti, i cetriolini a fettine non troppo sottili, un cucchiaio di capperi.
Condire con un'emulsione preparata con 4 cucchiai d'olio extravergine d'oliva, un cucchiaino di aceto balsamico, un pizzico di sale, un cucchiaio di senape e 1/2 bicchiere di vino bianco secco; mescolare, spolverizzare di erba cipollina tritata e servire.

CARPACCIO DI ZUCCHINE, RUCOLA E PARMIGIANO

Ingredienti per 4 persone:
4 grosse zucchine fresche - 1 limone - 1 mazzetto di rucola - Parmigiano Reggiano - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

Tagliare le zucchine sottili per il lungo con un normale pelapatate e farle marinare per circa 20 minuti in olio, succo di limone, sale e pepe.
Aggiungere scaglie di Parmigiano e, prima di portare in tavola, unire alle zucchine marinate la rucola spezzettata, mescolare bene e servire.
Volendo si può accompagnare con del prosciutto crudo e "tapenade" (purè di olive nere).

La "tapenade" è una specialità provenzale. Si può preparare anche con olive verdi e acciughe, oppure con il tonno, ma la mia preferita resta sempre quella di purè di olive nere e un 10% di capperi; infatti la parola "tapeno" in provenzale vuol dire cappero.

ANTIPASTO SAPORITO

Ingredienti per 6 persone

300 g insalata mista (anche rucola) - 80 g pecorino stagionato a scaglie - 2-3 coste di sedano bianco - 1 pezzetto di salame felino magro - noci fresche tritate grossolanamente - aceto balsamico di Modena - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

Mescolare tutti gli ingredienti, dopo averli ben sminuzzati, quindi condirli, sempre rigirando. Ridurre a un trito grossolano il salame felino e aggiungerlo come ultimo ingrediente.

È una ricetta di una nonna genovese, che consiglia di utilizzare stracchino e quagliata, prodotti e confezionati in Liguria da alcune centrali del latte: con questi ingredienti il gusto del ripieno risulta molto più acido. La cara nonna raccomanda anche, per una buona riuscita della focaccia, di utilizzare solo stracchino freschissimo, poiché nel forno diventa più cremoso.

FOCACCIA AL FORMAGGIO

Ingredienti per 6 persone

Per la pasta: 250 g farina - 50 g acqua - 50 g vino bianco secco - olio extravergine d'oliva - sale

Per il ripieno: 200 g stracchino (o crescenza) - 100 g ricotta - olio d'oliva - sale

Allargare su una spianatoia la farina a fontana, al centro versare il vino, due grosse prese di sale, 3 cucchiai d'olio extravergine e l'acqua, incorporando man mano con la farina; lavorare energicamente per circa 10 minuti fino a ottenere una pasta liscia e omogenea. Lasciare riposare l'impasto per circa 30 minuti, avvolto nella pellicola.

Tirare quindi la pasta il più sottile possibile con il mattarello e poi con il dorso delle mani, con un movimento dal centro verso l'esterno (come per una pasta strudel), fino a formare un rettangolo di grandezza doppia rispetto alla teglia.

Oliare la teglia e disporre metà della pasta lasciandone fuoriuscire il resto da uno dei lati lunghi. Cospargere di stracchino e ricotta in piccoli fiocchi, salare e ripiegare il resto della pasta fermando i bordi con un cordoncino composto dai due strati sovrapposti.

Spennellare tutta la superficie con olio e sale, praticare dei tagli sulla parte superiore dell'impasto strappandolo con piccoli pizzicotti.

Infornare a 230° per 20 minuti circa.

Servire la focaccia al formaggio appena sfornata.

TIMBALLO ALLA FONTINA

Ingredienti per 4 persone
200-250 g fontina - 100 g prosciutto cotto (tagliato in una sola fetta) - 2 uova - pangrattato - burro - sale
Per la besciamella: 90 g farina bianca - 70 g margarina - 30 g Grana Padano grattugiato - 1/2 litro di latte - noce moscata - sale

Preparare con la margarina, la farina e il latte, una besciamella ben soda; dopo 3 o 4 minuti di bollore levarla dal fuoco, salarla e aromatizzarla con un po' di noce moscata e con il Grana grattugiato. Lasciarla intiepidire. Tagliare a listerelle sottili il prosciutto cotto e la fontina, quindi incorporarli alla besciamella con le due uova intere.
Imburrare una tortiera (o una pentola antiaderente da forno) e spolverizzarla con il pangrattato, versarvi il composto e passarlo in forno a 180° per 50-55 minuti, o fino a quando il timballo sarà ben rappreso e leggermente dorato sulla superficie.
Far riposare fuori dal forno per pochi minuti e servire.

TORTA DI PASTA SFOGLIA

Ingredienti per 6 persone
500 g pasta sfoglia - 200 g spinaci - 100 g carne macinata - 1 peperone - 1 uovo - 1 cipolla - burro - latte - prezzemolo - sale

Lessare e tritare gli spinaci. Tagliare il peperone a dadini. Amalgamare la carne macinata con l'uovo intero, la cipolla e il prezzemolo tritati; unirvi il peperone e gli spinaci, quindi salare.
Stendere due dischi di pasta sfoglia, imburrare una teglia e disporvi uno dei dischi di pasta; versarvi l'impasto, coprire con l'altro disco di pasta, unirlo a quello sottostante e spennellare con un po' di latte.
Infornare a 200° per 40 minuti e portare in tavola.

CROSTINI DI FORMAGGIO DI CAPRA AL FORNO

Ingredienti per 6 persone
3 formaggini di capra semi stagionati - insalata mista - pane nero (1 fetta per persona)
Per il condimento: senape aromatica - aceto bianco - olio extravergine di oliva - sale

Fare grigliare in forno i formaggini di capra tagliati a rondelle. Disporli sopra le fette di pane nero, anch'esse grigliate; adagiarle poi sull'insalata, condita amalgamando in un'emulsione la senape aromatica, l'olio extravergine, l'aceto bianco e il sale.

FRITTATA DEL CONTADINO

Ingredienti per 6-8 persone
100 g carne tritata scelta - 100 g salsiccia dolce spellata - 100 g circa di Montasio dolce o Asiago - 6 uova - 2 zucchine - 2 patate - 1 cipolla rossa di Tropea - trito di erbe aromatiche (maggiorana, basilico, timo) - Parmigiano Reggiano grattugiato - latte - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

Tagliare le zucchine a rondelle non troppo spesse, la cipolla ad anelli e infine le patate a pezzetti non troppo spessi.
In una capace teglia bassa rosolare le verdure con l'olio; quando sono quasi a cottura aggiungere la carne trita e la salsiccia sbriciolata. Continuare la cottura e alla fine regolare il composto di sale e pepe; sistemarlo, mescolando, in modo che formi uno strato uniforme e aggiungere il formaggio tagliato a cubetti; versarvi sopra le uova sbattute con poco latte, una spolverata di Parmigiano grattugiato, il trito di erbe, sale, pepe e cuocere in forno a 200° per circa 30-40 minuti. Toglierla dal forno, lasciare che si sgonfi un pochino e sformare nel piatto da portata.
Può essere servita anche fredda, o dopo aver riposato un giorno, ed è ugualmente gradevole.

Questa ricetta si basa su pochissimi elementi e sulla loro preparazione "a puntino", perciò gli ingredienti devono essere di prima qualità e la cottura attenta!

PÂTÉ DI FEGATINI DI POLLO

Ingredienti per 6 persone
300 g fegatini di pollo - 100 ml Vinsanto - 2 grosse cipolle - aceto balsamico - olio d'oliva - sale - pepe

Affettare finemente le cipolle, condirle con un po' d'olio d'oliva, sale e pepe; mescolare bene (con le mani), quindi travasarle in una padella già moderatamente calda.
Farle caramellare a fiamma bassa e a pentola coperta fino a che raggiungano un bel colore dorato scuro; eventualmente, è possibile aggiungere ogni tanto un poco di acqua calda.
Nel frattempo pulire i fegatini di pollo e tamponarli con carta da cucina in modo da asciugarli bene.
Scoperchiare le cipolle che saranno ridotte a una poltiglia dorata, alzare la fiamma al massimo e aggiungere un filo d'olio, dopo 1 minuto circa aggiungere i fegatini, poco sale e pepe, rigirarli più volte nella composta di cipolle in modo da insaporirli bene.
Bagnarli con il Vinsanto: far evaporare per metà, quindi riportare la fiamma al minimo, coprire e cuocere per 20 minuti. A cottura ultimata aggiungere un po' d'aceto balsamico e mescolare.
Passare il tutto al mixer, ma senza ridurlo, però, a un omogeneizzato.
Tenere il paté di fegatini in frigo per alcune ore.
Servire accompagnando con crostini.

PÂTÉ DI PROSCIUTTO

Ingredienti per 6 persone
100 g prosciutto cotto - 100 g lingua salmistrata - 100 g burro - 1 bustina di granulato per gelatina - besciamella pronta - pasta di tartufo

Preparare mezzo litro di gelatina usando una bustina di granulato; lasciarla intiepidire e versarne metà in uno stampo d'alluminio.
Intanto passare al mixer il prosciutto, la lingua e il burro, poi aggiungere un cucchiaio di besciamella e un cucchiaino di pasta di tartufo, amalgamandoli al composto.
Una volta solidificata la gelatina nello stampo, disporvi la crema ottenuta e ricoprire con la restante gelatina.
Lasciare raffreddare in frigorifero.

FRISELLA PUGLIESE

Ingredienti per 1 persona:
1 frisella - 2-3 pomodori maturi, tipo San Marzano - origano in polvere - capperi - peperoncino piccante - basilico - aglio - olio extravergine d'oliva- sale

Immergere per qualche secondo in acqua fredda la frisella, farla sgocciolare, quindi sfregarla con uno spicchio di aglio e condirla con i pomodori, ridotti a dadini, o schiacciati direttamente sopra, sale, olio, origano, peperoncino, capperi e qualche foglia di basilico.
Volendo si può arricchire la frisella con cubetti di formaggio fresco, tipo caciotta o scamorza.

Le friselle sono quelle mezze ciambelle molto dure, a base di farina integrale oppure d'orzo, che si trovano nei supermercati. Sono sicuramente una buona alternativa estiva ad un primo piatto.

Variante "calabrese" della ricetta:
Bagnare velocemente la frisella, che non è tonda come quella pugliese ma di forma ovale e, appena appena morbida, spruzzarla con un goccio di aceto, strofinarla con il pomodoro, quindi condirla con origano e olio extravergine d'oliva.

PANZANELLA MARITTIMA

Ingredienti per 4 persone:
1 pane casereccio raffermo - carota - cipolla - scalogno - basilico - menta - mentuccia - sedano - timo - 4 grossi pomodori - 12 cozze - 12 vongole - polpa di granchio in scatola - 12 code di gamberetto, sgusciate - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

Mettere a bagno il pane raffermo, poi strizzarlo e sbriciolarlo con le mani. Raccoglierlo in una ciotola e aggiungere le verdure e le erbe aromatiche, il tutto tagliato finemente (carota, cipolla, scalogno, basilico, menta, mentuccia, sedano, timo), i pomodori spellati, a pezzettoni, sale, pepe, abbondante olio extravergine d'oliva, le cozze e le vongole scottate e sgusciate, i gamberetti lessi e la polpa di granchio. Servire la panzanella fredda.

Se manca qualche verdura tra quelle indicate nella ricetta non è un problema, come pure se ce n'è qualcuna in più perché, come la zuppa di verdure, anche la panzanella è un piatto "pulisci-frigo".

Nonna Delia era di origini mantovano-reggiane e chiamava familiarmente questa sua ricetta: "zucchine ripiene di zucchine".
È una preparazione povera, probabilmente messa a punto in un periodo in cui la carne non era così facile da procurare e che vedeva utilizzati i prodotti tipici del luogo, ma il risultato è comunque ottimo.

BARCHETTE DI ZUCCHINE DI NONNA DELIA

Ingredienti per 6 persone
1 kg di zucchine di taglia media - 200 g passata di pomodoro (o polpa) - uovo - Parmigiano Reggiano grattugiato - pangrattato - burro - noce moscata - aglio - olio d'oliva - sale - pepe

Spuntare e dividere a metà le zucchine in senso trasversale; svuotarle con l'aiuto di un cucchiaino fino ad arrivare al verde (l'operazione è essenziale per la buona riuscita del piatto, si dovrebbe riuscire a farle quasi trasparenti); salarle e metterle in attesa con l'incavo verso il basso in uno scolapasta.
Tritare grossolanamente il ripieno delle zucchine e metterlo in una padella con il burro e l'aglio, salare e pepare, cuocere a lungo a fuoco moderato, mescolando di tanto in tanto, consumando tutta l'acqua.
Una volta cotto, lasciare intiepidire, aggiungere poi l'uovo, la noce moscata, il Parmigiano e lavorare il tutto fino a ottenere una consistenza da ripieno (nel caso si può aggiungere un po' di pangrattato).
Riempire quindi le mezze zucchine, ma non completamente, in modo che il ripieno risulti concavo.
A questo punto sistemare le barchette di zucchine in un'ampia padella, possibilmente antiaderente, coricate di lato con olio e burro; soffriggerle piano coperte e rigirandole in modo da rosolarle su tutti i lati. (Parte del ripieno tenderà a uscire dalle zucchine e contribuirà così a rendere il sugo più denso e gustoso.)
Solo quando le zucchine saranno rosolate uniformemente unire un po' di passata di pomodoro (o di polpa), un filo d'acqua e consumare a fuoco basso, girando ogni tanto le zucchine per farle cuocere da tutti i lati.
Spegnere quando il fondo di cottura sarà completamente asciutto e le zucchine appassite.

Queste frittelle mi ricordano terribilmente l'infanzia. A dire il vero questa ricetta non è l'originale, ma è stata ritrovata su un libro; però assomiglia molto alle frittelle che da piccola mangiavo senza sosta, ritrovandomi con il pancino strapieno, ma felice!!

ZUCCHINE GOLOSE

Ingredienti per 6 persone

400 g zucchine - 50 g farina bianca - 40 g burro - 4 uova - 2 cipolle - Parmigiano Reggiano grattugiato - prezzemolo - maggiorana - basilico (o menta) - olio d'oliva - sale - pepe

Grattugiare le zucchine e tagliare fini le cipolle. Fare imbiondire nel burro le verdure. Versarle in una ciotola e, dopo averle lasciate intiepidire, mescolarvi il Parmigiano, prezzemolo e maggiorana tritati, il sale e il pepe, le uova e la farina bianca, quindi lavorare il tutto fino a ottenere un composto piuttosto morbido da friggere a cucchiaiate in abbondante olio d'oliva caldo.
Quando le frittelle di zucchine gonfiano, lasciarle dorare uniformemente.
Passarle quindi sulla carta assorbente, farle scolare, poi trasferirle sul piatto di portata guarnito con foglioline di basilico oppure di menta.

PASTICCIO DI ZUCCHINE

Ingredienti per 6 persone

800 g zucchine - 300 g cipollotti -100 g foglie di spinaci - 100 g prosciutto cotto - 3 uova intere - burro - aglio - maggiorana - prezzemolo - basilico - olio d'oliva - sale - pepe

Trifolare le zucchine e i cipollotti tagliati a fettine sottili in poco olio e burro e condire con gli aromi (maggiorana, prezzemolo, basilico, aglio tritati).
Scottare, nell'olio già caldo, gli spinaci per qualche minuto, scolarli, tritarli con il prosciutto e infine unirli alle zucchine e ai cipollotti.
Lasciare intiepidire e poi aggiungere le uova già sbattute con il sale e il pepe.
Cuocere in una teglia unta di burro a 180-200° per circa 40 minuti, in modo che la superficie risulti dorata.
Servire il pasticcio di zucchine tiepido.

FIORI DI ZUCCA RIPIENI

Ingredienti per 4 persone:
16 fiori di zucca - 3 zucchine - pane bagnato nel latte - formaggio grana - 2 acciughe salate - pangrattato - burro

Cuocere le zucchine al vapore, passarle al setaccio e amalgamarle con un po' di pane strizzato, le acciughe spinate, dissalate, 4 cucchiai di grana grattugiato, mescolando il tutto con un cucchiaio di legno fino ad avere un ripieno omogeneo.
Raccoglierlo quindi in una tasca da pasticcere e con esso riempire i fiori di zucca, piegando le punte dei petali per chiuderli bene.
Accomodare i fiori di zucca in una pirofila rotonda, imburrata, pennellarli con burro fuso e cospargerli con un velo di pane grattugiato finissimo. Cuocerli in forno moderato per 15 minuti e alla fine passarli sotto il grill senza, però, farli bruciare.

GRATIN DI CAVOLFIORE E BROCCOLETTI

Ingredienti per 4 persone
1 grosso cavolfiore - 1 grosso broccolo - 1/2 litro di besciamella già pronta - noce moscata - burro - Grana Padano grattugiato - pangrattato - sale

Tagliare a tocchetti il cavolfiore e il broccolo; lessarli in poca acqua salata (o, meglio, cuocere a vapore oppure con il microonde).
Intiepidire la besciamella, quindi aggiungervi un po' di noce moscata.
Sul fondo di una pirofila versare un velo di besciamella, disporvi sopra le verdure. Ricoprire con il resto della besciamella; formare uno strato con il Grana, il pangrattato e dei fiocchetti di burro.
Cuocere in forno a 200° per circa 20 minuti.

STRUDEL AL RADICCHIO

Ingredienti per 6-8 persone
Per la pasta: 150 g farina - 30 g burro - 1 uovo e un tuorlo per pennellare
Per il ripieno: 500 g radicchio rosso - 300 g ricotta - 150 g fontina - 100 g pancetta - 100 g prosciutto crudo - 100 g Parmigiano Reggiano grattugiato - 50 g cipolla - uovo - 1/2 dl di Cognac - olio d'oliva - sale - pepe

Preparare la pasta sfoglia con la farina, l'uovo, un goccio d'acqua e il burro ammorbidito. Farla riposare per mezz'ora. Tritare la cipolla e farla rosolare con la pancetta in un poco d'olio. Aggiungere il radicchio ripulito dalle foglie più dure e tagliato a strisce. Farlo brasare per mezz'ora sfumato con il Cognac, poco sale e pepe, fino a che risulti quasi asciutto; una volta raffreddato, amalgamarlo alla ricotta e al Parmigiano grattugiato.
Tirare la sfoglia molto sottile fino a formare un cerchio di 40 cm di diametro circa, stendervi sopra il prosciutto, la fontina tagliata a fettine e la farcitura di radicchio e ricotta.
Formare un rotolo da chiudere con il rosso d'uovo e porlo sulla placca del forno ricoperta di carta da forno. Pennellare la superficie dello strudel con il rosso d'uovo rimasto e infornare a 200° per almeno 20 minuti.
Posare su un piatto da portata e servire caldo.

PEPERONI IN AGRODOLCE

Ingredienti per 4 persone
4 peperoni gialli, carnosi - zucchero semolato - aglio - aceto rosso - olio extravergine d'oliva - sale

Pulire e tagliare a pezzi i peperoni. Far soffriggere in poco olio due spicchi d'aglio; aggiungere i peperoni e farli saltare.
Alzare la fiamma, salare, quindi continuare la cottura per circa 15 minuti a fiamma bassa.
Asciugata l'acqua di cottura, versare circa un terzo di bicchiere d'aceto, alzare nuovamente la fiamma e aggiungere un cucchiaio di zucchero. Mescolare e far evaporare l'aceto. Servire i peperoni freddi o a temperatura ambiente. Possono anche diventare un gradevole condimento per una pasta fredda o per un riso pilaf.

PEPERONI AI CAPPERI

Ingredienti per 4 persone
4 peperoni (gialli e rossi) - 50 g capperi salati - aglio - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

Mondare e tagliare a filetti i peperoni. Metterli in una padella con un filo d'olio, uno spicchio d'aglio intero, sale, pepe e i capperi risciacquati dal sale. Cuocere velocemente a fuoco vivo. Togliere l'aglio. Servire i peperoni tiepidi oppure freddi.

ORZO CON I PEPERONI

Ingredienti per 4 persone:
250 g orzo perlato - 12 prugne secche snocciolate (da ammorbidire) - 2 grossi peperoni rossi - aglio - Parmigiano Reggiano grattugiato - olio extravergine d'oliva - sale

Mettere a bagno in acqua tiepida le prugne perché si ammorbidiscano. Cuocere l'orzo in acqua salata, per circa 20', poi spegnere e lasciarlo a bagno affinché rimanga morbido.
Tagliare a falde i peperoni, cuocerli in una padella con un poco d'olio ed uno spicchio d'aglio.
Scolare l'orzo e mescolarlo, in una ciotola, con le prugne sminuzzate, i peperoni, un filo d'olio, sale e una manciata di formaggio grattugiato.

RISO FREDDO ALLE ERBE

Ingredienti per 4 persone:
250 g riso - trito aromatico (menta, pimpinella, prezzemolo, erba cipollina, basilico, melissa ecc.) - semi di sesamo - limone - olio extravergine d'oliva - sale
Salsa: 1vasetto di maionese - 1 vasetto di yogurt - erba cipollina

Cuocere il riso normalmente, scolarlo e fermare la cottura sotto l'acqua fredda. Condirlo con abbondante trito d'erbe, tutte rigorosamente fresche e non essiccate, qualche cucchiaio di sesamo tostato in padella, sale, olio e limone. A parte servire una salsa di yogurt e maionese (preparata con lo yogurt mescolato con 2-3 cucchiaiate di maionese), aromatizzata con abbondante erba cipollina tritata.

Variante della ricetta (con l'orzo)
Invece del riso, lessare dell'orzo perlato e condirlo con gli stessi ingredienti dell'insalata di riso.

TABULÉ

Ingredienti per 8 persone:
1 scatola di cuscus - 1 peperone rosso - 1 peperone giallo - 4 zucchine - zafferano - 1 cipollina - peperoncino piccante in polvere - 4 pomodorini - limone - trito aromatico (coriandolo fresco, prezzemolo, menta) - 1 vasetto di yogurt naturale - brodo vegetale - olio extravergine d'oliva - sale

Raccogliere il cuscus (tutto il contenuto della scatola) in un largo vassoio con i bordi abbastanza alti. Scaldare all'incirca tanto brodo quanto è il peso del cuscus e versarvelo sopra, poco alla volta e farlo assorbire, sgranandolo con le mani (o con un cucchiaio di legno). Aggiungere una bustina di zafferano, ancora un goccio di brodo e tenere coperto con un panno per 10 minuti. Nel frattempo, tagliare a dadini i peperoni, le zucchine, i pomodorini e saltare il tutto in padella, velocemente, con un qualche cucchiaiata d'olio; salare. Scoprire il vassoio, aggiungere al cuscus le verdure preparate, un pizzico di peperoncino, succo di limone, qualche cucchiaiata di yogurt la cipollina tritata finemente e abbondantissimo trito aromatico.
Mischiare sgranando il tutto e servire.
Di erbe aromatiche ce ne vogliono davvero tante; alla fine, il tabulé deve risultare quasi verde e, nel sottofondo, il giallo dello zafferano.

Varianti della ricetta:

• Fare il tabulé usando, invece del cuscus, il burghul, che si trova nei negozi di cibi biologici, di cereali assortiti o nelle erboristerie. Le verdure da aggiungere (peperoni, zucchette, patate ed eventualmente zucca), vanno grigliate con un po' di odori a piacere. L'ideale è grigliarle a tocchetti e condirle con un misto di pepe bianco, peperoncino, aglio e cipolla in polvere.

• Alle verdure già citate, aggiungere anche listerelle di carota e menta molto abbondante. L'ingrediente base del tabulé non è il cuscus bensì il burghul. In effetti si tratta di due cose completamente diverse. Usare il burghul (grano precotto) da mescolare con molti pomodori a tocchetti e alcuni solo centrifugati per ottenerne il succo, succo di limone, paprica, peperoncino, sale , pepe, poco olio, erba cipollina, menta romana, cipolla tritata e tenuta a bagno nel sale, cetrioli, peperoncini verdi, basilico, prezzemolo, cannella e noce moscata. Mettere tutto in frigo il giorno prima e il giorno dopo il burghul, gonfiato, diventa tabulé.

CROSTATA SAPORITA DI POMODORI SECCHI

Ingredienti per 8 persone
500 g pasta frolla - 250 g formaggio cremoso - 150 g Gruyère - 150 g Parmigiano Reggiano - 20 pomodori secchi - basilico - origano fresco - aglio - olio d'oliva - sale - pepe

Sbollentare i pomodori per 2 minuti poi asciugarli. Metterli in un recipiente con delle foglie di basilico, sale e pepe e coprire con olio d'oliva. Tenere coperto per non meno di 5-6 ore.
Stendere la pasta frolla in uno stampo da 25 cm di diametro e cuocerla in bianco per 15 minuti.
Frullare nel robot il Gruyère, il Parmigiano e uno spicchio d'aglio; aggiungere il formaggio cremoso. Togliere dal robot e aggiungere l'origano.
Mettere l'impasto sulla base di pasta cotta in bianco e appoggiarvi sopra i pomodori.
Infornare a 180° per 20 minuti o fino a che si gonfia.
Togliere dal forno e servire subito .

Questa crostata salata va portata in tavola solamente calda. Si può preparare anche in tartellette individuali e servirle su un mix di insalata verde.

POMODORI RIPIENI DI RISO

Ingredienti per 4 persone:
12 pomodori rotondi rossi, ma sodi - riso carnaroli - capperi salati - 6 foglie di basilico - prezzemolo - origano - semi di sesamo - peperoncino in polvere - olio extravergine d'oliva - sale

Togliere ai pomodori la calotta, svuotarli e raccogliere in una ciotola i semi, la polpa e l'acqua; aggiungervi 8 cucchiai rasi di riso crudo, le erbe aromatiche sminuzzate (basilico, prezzemolo, origano), un cucchiaio di capperi, un pizzico di sale, peperoncino in polvere e un filo d'olio d'oliva.
Mescolare, quindi riempire per metà i pomodori con questo composto e coprirli con la calotta tolta precedentemente, dopo aver staccato il pezzettino dove era attaccato il picciolo e, in quel buchetto, inserire alcuni semi di sesamo.
Sistemare i pomodori ripieni in una teglia da forno unta di olio d'oliva, quindi infornarli a 180° per un'ora circa: devono risultare ben appassiti.

COPPE DI CIPOLLA CON ASPARAGI SELVATICI

Ingredienti per 4 persone
100 g ricotta di pecora - 4 uova - 3 grosse cipolle - 1 mazzo di asparagi selvatici - burro - pangrattato - erba cipollina fresca - prezzemolo - olio d'oliva - sale - pepe

Sbucciare le cipolle e tagliarle a metà in senso trasversale. Facendo attenzione a non romperle, ricavare delle coppette dagli strati di cipolla e conservare la parte centrale.
Eliminare la parte legnosa degli asparagi e tagliare a piccoli pezzi quella tenera.
In un tegame soffriggere la cipolla messa da parte, tagliata sottile, con dell'olio di oliva e gli asparagi.
Sbattere in una terrina le uova con un pizzico di sale e di pepe, una manciatina di erba cipollina tagliata finemente e il prezzemolo tritato, quindi versare nel tegame con gli asparagi. Spegnere il fuoco e fare addensare un poco, sempre mescolando.
Aggiungere la ricotta, amalgamare bene, aggiustare di sale e con questo composto riempire le coppe di cipolla.
Allineare le "coppette" in una teglia, cospargerle di pangrattato e completarle con un fiocchetto di burro.
Passarle in forno a 180° per circa 15 minuti, quindi portarle in tavola ancora calde.

CROCCHETTE DI MELANZANE

Ingredienti per 8 persone
700 g melanzane lunghe - 150 g pane raffermo - 50 g Parmigiano Reggiano grattugiato - 20 g pecorino grattugiato - 3 uova - pangrattato - farina - aglio - prezzemolo - olio d'oliva - sale - pepe

Tagliare in grossi pezzi le melanzane, senza sbucciarle, e lessarle in abbondante acqua leggermente salata. Sgocciolarle, strizzarle bene e tritarle.
In un recipiente mescolare accuratamente le melanzane, il pane precedentemente bagnato e strizzato, il pecorino, il Parmigiano, 3 spicchi d'aglio tagliati sottilissimi e il prezzemolo tritato, un pizzico di sale, un uovo intero e due tuorli.
Con le mani formare delle polpette lunghe, appuntite, tipo "fusi", passarle nel bianco d'uovo rimasto, già sbattuto, poi nel pangrattato mescolato con la farina (4/5 pangrattato e 1/5 farina) e friggerle in olio bollente.
Scolarle e servirle ben calde.

Accompagnate da un'insalata, da una fantasia di sott'oli, e da un bel cesto di frutta, queste crocchette possono costituire un'intera cena.

Ecco una vecchia ricetta di casa.

TORTINO DI CARCIOFI

Ingredienti per 4 persone
6 carciofi - 4 uova - Parmigiano Reggiano - limone - prezzemolo - aglio - brodo - olio d'oliva - sale - pepe

Pulire i carciofi togliendo le foglie più esterne e dure, spuntarli, tagliarli a metà, eliminando tutto il fieno e tagliarli a spicchi.
Metterli in acqua acidulata con succo di limone.
Soffriggere, in un filo di olio, uno spicchio d'aglio, toglierlo e mettervi i carciofi ben sgocciolati, salare e pepare e farli cuocere coperti finché saranno teneri, bagnando ogni tanto con poco brodo; alla fine devono risultare non proprio asciutti.
In una ciotola sbattere le uova con abbondante Parmigiano grattugiato, poco prezzemolo tritato e poco sale; versare sui carciofi, mescolare velocemente a fuoco vivo e far rapprendere il composto, girandolo come una frittata: è importante che l'interno rimanga ben morbido e la superficie, invece, compatta e colorita.
Servire subito ben caldo.

Questa ricetta viene dal prezioso quaderno di ricette della mia mamma. È rapida, buona e di stagione.

INVOLTINI DI ASPARAGI

Ingredienti per 6 persone
1 kg asparagi freschi - 250 g panna liquida - 200 g prosciutto cotto - 100 g Parmigiano Reggiano grattugiato - 2 tuorli - Cognac - burro - sale - pepe

Scottare gli asparagi dopo averli mondati e rotolarli nel Parmigiano; avvolgerli nelle fette di prosciutto e disporre gli involtini in una pirofila imburrata; pepare secondo il gusto.
In un pentolino versare la panna, i tuorli, il restante Parmigiano e il Cognac; mescolare bene e far cuocere a bagnomaria, sempre mescolando, finché la salsa non comincia ad addensarsi.
Versare la salsa tiepida sugli involtini di asparagi e infornare a 200° per 15 minuti.

PORRI MARINATI

Ingredienti per 6 persone
600 g porri molto sottili - 300 g sedano bianco - 30 g olive verdi - 2 filetti di acciughe sott'olio - capperi - prezzemolo - aceto aromatico - olio extravergine d'oliva - sale

Pulire le verdure, lasciando ai porri la parte verde più tenera e scartando le foglie di sedano. Cuocere separatamente i porri e il sedano in due casseruole con acqua bollente salata, scolandoli al dente.
Sgocciolare le verdure e allinearle su un piatto da portata leggermente fondo.
Tritare le olive, pochi capperi, le acciughe e un ciuffo di prezzemolo. Mescolare e condire il trito con aceto, olio e un pizzico di sale.
Versare il condimento sulle verdure, coprire con un piatto e lasciare riposare un'ora prima di servire.

PORRI GRATINATI ALLA BELGA

Ingredienti per 4 persone
8 porri medi, da pulire - 35 g burro - 25 g farina - 4 fette di prosciutto cotto - 1/4 litro latte - Gruyère - Emmental - Parmigiano Reggiano - pangrattato - noce moscata - sale

Far bollire i porri in abbondante acqua salata, scolarli, poi lasciarli raffreddare. Avvolgere ciascun porro in mezza fetta di prosciutto cotto e metterli tutti in una pirofila.
Preparare la besciamella: far fondere 25 g di burro in una casseruolina, aggiungervi la farina in un colpo solo, mescolando per impedire la formazione di grumi, aggiungere a poco a poco il latte freddo mescolando sempre. Salare poco, quindi aggiungere un pizzico di noce moscata.
Lasciar sobbollire per una decina di minuti, poi aggiungere il Gruyère, l'Emmental e il Parmigiano Reggiano grattugiati (in tutto 50 g) e farli fondere, sempre mescolando.
Quando la salsa si sarà addensata versarla sui porri.
Cospargere il piatto con il pangrattato, distribuire qualche fiocchetto di burro (10 g) e infornare a 180° per 15 minuti o finché avrà preso colore.

PATATE FARCITE

Ingredienti per 4 persone
4 patate novelle da 250 g cad. - 250 g ricotta - 100 g piselli - 2 falde di peperone (gialli e rossi) - 1 carota - 1 costa sedano - 1 zucchina - 1 tuorlo - Parmigiano Reggiano - sale

Avvolgere le patate in fogli d'alluminio e cuocerle in forno a 180° per 40'. Tagliare a ciascuna patata una calotta e svuotarla, lasciando un bordo di alcuni millimetri. Tagliare le verdure a dadini e cuocerle con i piselli in una padella con poca acqua; devono risultare croccanti. Scolarle, passarle sotto acqua fredda e salarle. Mescolare le verdure alla ricotta, aggiungere Parmigiano e tuorlo, lavorare fino a ottenere un composto cremoso; con questo farcire le patate, richiuderle con la calotta e passare in forno per 30' a 160°.

PORCINI RIPIENI E PATATE

Ingredienti per 4 persone
4 porcini sodi, puliti - 60 g burro - 10 g Parmigiano Reggiano - 1 patata - 1 tuorlo - 50 ml Porto - prezzemolo - timo - aglio - sale - pepe bianco

Tritare i gambi dei porcini con 2 spicchi d'aglio, del prezzemolo e un rametto di timo. Salare e pepare. Rosolare il trito nel burro e poi versare il Porto; far evaporare, quindi aggiungere il Parmigiano e il tuorlo d'uovo già sbattuto, mescolando finché l'impasto sia ben addensato.
Tagliare la patata a rondelle alte 1 cm, una per ogni porcino. Sbollentarle per 2 minuti in acqua salata.
Riempire con il trito le cappelle dei porcini e adagiarle sulle rondelle di patate, salare e pepare.
Imburrare una pirofila, collocarvi le patate con sopra i funghi e cuocere in forno a 180° per 15 minuti.

VERDURE AL FORNO

Ingredienti per 6 persone
500 g melanzane - 500 g peperoni gialli e rossi - 400 g pomodori - 200 g caciocavallo - 1 cipolla - basilico - vino bianco secco - olio d'oliva - sale

Tagliare a dadini le melanzane, quindi metterle a sgocciolare con del sale in uno scolapasta per circa un'ora. Tagliare la cipolla, i peperoni e il caciocavallo a cubetti poi versarli in una pirofila insieme alle melanzane e i pomodori a spicchi. Salare appena, aggiungere un filo d'olio d'oliva e cuocere in forno a 180° per 20 minuti. A questo punto mescolare il tutto e aggiungere un bicchiere di vino bianco secco. Cuocere per altri 30 minuti e, appena sfornate le verdure, aggiungere del basilico e servire.

Si apre il capitolo de I Veri Primi*: sono pastasciutte e risotti variamente conditi, con carni o verdure, a seconda delle stagioni. Si tratta spesso di piatti recuperati dalla grande tradizione come "bigoli" e "stringozzi", o di classici intramontabili come tagliatelle, penne e farfalle; talvolta, invece, richiamano Paesi stranieri, come nel caso della paella. Sono tutti provati e sperimentati nelle case degli amici di cucinait e hanno, quindi, un valido "certificato di qualità"*

CONCHIGLIETTE ALLO STRACCHINO

Ingredienti per 4 persone
320 g conchiglietteo chioccioline - 200 g stracchino - brodo di pollo (o di dado) - sale - pepe bianco

Cuocere la pasta nel brodo, in quantità non troppo abbondante in modo che cuocia assorbendo il brodo stesso e quindi il suo sapore. Scolarla appena, raccogliendo il liquido di cottura per aggiungerlo qualora fosse troppo asciutta e unirvi lo stracchino tolto dal frigo un'ora prima in modo che sia molto morbido; salare, mantecare bene e spolverare con pepe bianco. Servire caldissimo.

È una ricetta semplice, ma gustosa: è però fondamentale che lo stracchino sia fresco e soprattutto "al cucchiaio".

Questa ricetta fa parte della tradizione friulana, è molto semplice come tutte quelle che hanno origini contadine.

BIGUI (O "BIGOLI") IN SALSA

Ingredienti per 4 persone
500 g "bigoli" (grossi spaghetti) - 170 g tonno sott'olio - 1 scatoletta di alici sott'olio - aglio - prezzemolo - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

Mentre gli spaghetti cuociono, far rosolare in una padella due spicchi di aglio con 4 cucchiai d'olio extravergine, aggiungere le alici e farle sciogliere completamente.
Unire il tonno sgocciolato dall'olio e sbriciolato, fare insaporire il tutto, salare e pepare.
Mettere la pasta scolata nel tegame col sugo di tonno e con un mestolo della sua acqua di cottura, saltare brevemente, alla fine aggiungere il prezzemolo tritato e portare subito in tavola.

PASTA CON LA ZUCCA

Ingredienti per 8 persone
500 g pasta corta di semola, rigata - 500 g zucca priva della scorza - 350 g patate - 180 g fontina - 80 g cipolla - 80 g olio extravergine d'oliva - 50 g burro - Grana Padano grattugiato - sale - pepe

Cuocere la pasta solo per 3 minuti in abbondante acqua salata. Unire quindi la zucca tagliata a tocchetti e le patate, anch'esse ridotte a dadolata.
Scolare contemporaneamente pasta e verdure, quando arrivano a circa 3/4 di cottura.
Condire il tutto con la fontina tagliata a dadini, sale, pepe e un soffritto ottenuto facendo stufare la cipolla nell'olio e nel burro.
Mescolare, trasferire in una pirofila, cospargere di Grana grattugiato e passare in forno a gratinare.

PASTA E PATATE

Ingredienti per 4 persone
300 g pasta (fusilli corti) - 3 patate medie - salsa di pomodoro casalinga - basilico - olio d'oliva - sale

Mettere a bollire l'acqua in una pentola grande. Nel frattempo sbucciare le patate e ridurle a cubetti più o meno della grandezza della pasta.
Quando l'acqua bolle versare dentro i cubetti di patata; calcolare circa 5-6 minuti prima di buttare la pasta.
Salare quasi alla fine, altrimenti le patate assorbono tutto il sale e la pasta rimane insipida.
Scolare piuttosto al dente e condire con abbondante salsa di pomodoro, un filo d'olio crudo e basilico.
(Chi lo gradisce, può insaporire il sugo con del peperoncino piccante).

La Genovese è un "mostro sacro" della cucina napoletana; un piatto che, nonostante il suo nome, non è affatto conosciuto in quel di Genova, benché sembra fosse importato a Napoli dai mercanti genovesi nella seconda metà del secolo XV, cioè nel periodo aragonese.
Il sugo può essere usato per altre preparazioni, oltre a condire la pasta, nel caso fosse troppo abbondante.

PENNE CON SUGO A "LA GENOVESA"

Ingredienti per 6-8 persone
2 kg cipolle - 1 kg girello di manzo - 600 g penne - 150 g strutto (o olio d'oliva) - 100 g prosciutto crudo "grasso" (all'osso) - 100 g Parmigiano Reggiano grattugiato - 1 gambo di sedano - 1 carota - vino bianco - sale - pepe

Affettare sottilmente le cipolle; tritare finemente la carota insieme al sedano. Legare bene la carne e accomodarla in una pentola in cui stia a misura, aggiungere le cipolle, che dovranno quasi coprire la carne, il trito di verdure, il prosciutto a tocchetti, il condimento (lo strutto o l'olio) e un bicchiere d'acqua, salare e pepare, coprire e lasciare andare a fuoco vivace, girando di tanto in tanto la carne.
Quando la cipolla comincia a imbiondire e la carne a rosolarsi, abbassare la fiamma e aggiungere un po' di vino ogni volta che tende ad attaccarsi sul fondo.
Continuare questa operazione fino a che il sugo avrà acquistato un colore marroncino: a questo punto allungare con uno o due bicchieri di acqua e portare a termine la cottura. (Se si preferisce, passare il sugo al setaccio, ma se la cipolla è ben cotta, non dovrebbe essere necessario.)
Attendere che la carne si sia raffreddata prima di affettarla. Condire le penne cotte al dente con questo sugo e con formaggio Parmigiano; accompagnarle con la carne.

È un primo piatto molto delicato e la vodka gli dona un sapore particolare.

PENNE AL SALMONE

Ingredienti per 6 persone
500 g penne lisce - 150 g salmone affumicato - 1 cipolla - 1 bustina di zafferano - prezzemolo - 400 ml panna da cucina - vodka - olio d'oliva - sale - pepe

Soffriggere la cipolla tritata in un grande tegame con un velo d'olio. Aggiungere il salmone a listarelle, versare un po' di vodka e farla evaporare; aggiungere la panna e la bustina di zafferano, salare e pepare. Nel frattempo cuocere le penne in abbondante acqua salata, scolarle al dente e passarle nel tegame col condimento a fuoco vivo per pochi secondi. Completare con foglioline di prezzemolo.

RAVIOLI AGLI ASPARAGI

Ingredienti per 6 persone
Per il ripieno: 700 g asparagi - 100 g mascarpone - 80 g burro - 1 scalogno - Parmigiano Reggiano - sale - pepe
Per la pasta: 300 g farina - 3 uova - sale

Lavare bene gli asparagi, tagliare le punte, lessarle per 3 minuti in abbondante acqua leggermente salata e tuffarle in acqua e ghiaccio. Eliminare la parte più legnosa ai gambi degli asparagi, tagliarli prima in quattro parti longitudinalmente poi in piccoli cubetti.
Fare appassire in 20 g di burro lo scalogno tritato finemente, unire gli asparagi a tocchetti, salare, pepare e terminare la cottura bagnando con un po' di acqua di cottura delle punte se si dovesse asciugare troppo (gli asparagi devono essere ben cotti, ma abbastanza asciutti).
Terminata la cottura lasciare raffreddare, poi unire il mascarpone, il parmigiano, assaggiare e correggere di sale e pepe se necessario. Preparare una sfoglia abbastanza sottile con le uova, la farina, un pizzico di sale e procedere nella confezione dei ravioli, usando uno stampo rotondo, dentellato, del diametro di 7 cm.
In un largo tegame sciogliere il burro rimasto e farvi saltare velocemente le punte degli asparagi, dimezzate, devono solamente scaldare e rimanere croccanti. Salare e condire i ravioli agli asparagi precedentemente lessati in abbondante acqua bollente, salata.

SPAGHETTI CON GAMBERONI ROSSI E "CILIEGINI"

Ingredienti per 4 persone
1 kg gamberoni rossi - 500 g pomodorini "ciliegini" - 400 g spaghetti - 1 scalogno - Cognac - zucchero - olio d'oliva - sale

Portare a bollore l'acqua e cuocere gli spaghetti al dente. In una padella molto capiente soffriggere lo scalogno tritato in olio abbondante, unire i gamberoni e bagnarli con mezzo bicchiere di Cognac; fare insaporire per cinque minuti poi versare i pomodorini spellati.
Lasciare cucinare ancora alcuni minuti a fuoco lento, poi schiacciare con un cucchiaio di legno i pomodorini, salare e aggiungere un cucchiaino e mezzo di zucchero, fare addensare il sugo, ma non troppo.
Rigirare più volte i gamberoni e toglierli dal sugo al momento di saltarvi gli spaghetti; fare amalgamare.
Servire la pasta ben calda nei piatti singoli, deponendo su ciascuno tre o quattro gamberoni.

STRINGOZZI AL TARTUFO NERO

Ingredienti per 6 persone
250 g farina bianca - 250 g farina di grano duro - 200 g olio extravergine d'oliva - 4 albumi - 1 grosso tartufo nero - 1 acciuga salata - aglio - sale

Mescolare le due farine e impastarle con gli albumi, sale e un po' d'acqua fredda. Lavorare fino a ottenere una pasta liscia, molto soda, che si farà poi riposare per 30 minuti. Stenderla in una sfoglia non troppo sottile, infarinarla leggermente, ripiegarla e fare delle tagliatelle strette (stringozzi), da far asciugare sulla tavola.
Spazzolare sotto l'acqua corrente il tartufo, asciugarlo e grattugiarlo sopra un piattino. Mettere in una larga padella, dal fondo spesso, l'olio e due spicchi d'aglio interi da fare dorare insieme all'acciuga diliscata.
Quando l'acciuga si sarà sciolta, alzare il fuoco e versare il tartufo nella padella. Farlo soffriggere (appena 30 secondi) e versarvi sopra gli stringozzi cotti al dente in abbondante acqua salata.
Abbassare la fiamma e mescolare fino a che gli stringozzi siano conditi dal tartufo in modo omogeneo.
Versarli nel piatto da portata e servirli, eventualmente con un altro tartufo, in modo che ogni commensale possa arricchire il proprio piatto.

Pur avendo l'apparenza di un tubero, il tartufo è un fungo.

TAGLIATELLE GOLOSE

Ingredienti per 6 persone
500 g tagliatelle - 400 g melanzane - 350 g salsiccia - 150 g ricotta - 70 g spinaci - Parmigiano Reggiano grattugiato - burro - olio extravergine d'oliva - sale

Tagliare le melanzane a dadini e cospargerle di sale, quindi lasciare riposare tra due piani schiacciati da un peso (per eliminare il liquido amarognolo). Dopo 20-30 minuti, prendere i dadini ben strizzati e friggerli con l'olio.
Lessare e tritare gli spinaci e insaporirli nel burro.
Soffriggere la salsiccia dopo averla sbriciolata.
Cuocere la pasta e, durante la cottura, stemperare la ricotta utilizzando un po' dell'acqua della pasta.
Scolare le tagliatelle, quindi amalgamarle con la ricotta e con tutti gli altri ingredienti lavorati (salsiccia, spinaci, melanzane).
Servire con abbondante Parmigiano grattugiato.

TAGLIOLINI AI GAMBERI E SPINACI

Ingredienti per 6 persone
500 g tagliolini all'uovo - 500 g spinaci - 300 g gamberetti - panna - burro - olio d'oliva - sale

Lessare al dente gli spinaci, strizzarli bene e tritarli grossolanamente. Cuocere i tagliolini al dente. Sgusciare e pulire i gamberetti, quindi rosolarli con un filo d'olio d'oliva e sale.
In una padella antiaderente, mantecare i tagliolini con gli spinaci, una grossa noce di burro e due cucchiai di panna; infine aggiungere i gamberetti rosolati.
Mescolare e servire ben caldo.

BUCATINI E PORRI AL GRATIN

Ingredienti per 4 persone
320 g di bucatini (fusilli lunghi o ziti) - 150 g pancetta affumicata - 100 g Gruyère - 100 g Grana Padano grattugiato - 3 porri - 1 dado vegetale - burro - olio d'oliva - sale

Ridurre i porri a rondelle non troppo sottili e farli stufare in padella con 2 cucchiai di olio, il dado sbriciolato, sale e qualche cucchiaio d'acqua, per circa 15 minuti.
Tostare su fuoco basso la pancetta tagliata a dadini, senza condimento. Lessare la pasta al dente.
Distribuire in una pirofila imburrata uno strato di porri, coprire con parte dei bucatini, cospargere di Grana e Gruyère grattugiati e di pancetta.
Fare un altro strato di porri e pasta e terminare con i formaggi e la pancetta rimasti.
Mettere in forno caldo a 200° per circa 10 minuti o finché si sarà formata una leggera crostina dorata e servire.

BOMBA DI RISO

Ingredienti per 8 persone

3 piccioni novelli, spennati - 50 g burro - 40 g funghi secchi - 1 gambo di sedano - 1 cipolla bianca - 1 carota - concentrato di pomodoro - vino bianco secco - brodo - farina bianca - pane grattugiato - sale - pepe

Per il risotto: 600 g riso - 100 g burro - 1/2 cipolla - Parmigiano Reggiano grattugiato - brodo - sale

Passare alla fiamma i piccioni, lavarli dentro e fuori, quindi asciugarli; tagliarli poi in pezzi abbastanza piccoli.

Mettere in un tegame di coccio il burro e farvi rosolare la cipolla, la carota e il sedano, tutti ridotti a pezzetti piccoli. Quando le verdure saranno appassite aggiungere i piccioni e farli rapidamente rosolare.

Bagnare con un mezzo bicchiere di vino bianco secco e farlo evaporare.

Spolverare con poca farina bianca, mescolare a fiamma vivace, poi unire un mestolo di brodo in cui si sarà sciolto un cucchiaio di concentrato di pomodoro.

Aggiungere i funghi secchi, precedentemente ammollati e puliti, e continuare la cottura a fuoco dolce per un'ora; regolare sale e pepe. Se occorre aggiungere man mano un poco di brodo, facendo in modo che l'intingolo risulti ristretto e denso.

È consigliabile preparare l'umido di piccioni un giorno prima.

Preparare un risotto bianco con la mezza cipolla tritata, 50 g di burro, il riso, un pizzico di sale e un litro e 1/4 circa di brodo, togliendolo dal fuoco dopo 9-10 minuti circa. Fuori del fuoco mantecarlo con 10 g di burro e tre o quattro cucchiai di Parmigiano grattugiato; allargarlo su un piatto largo e lasciarlo intiepidire.

Ungere di burro uno stampo di rame, stagnato all'interno e lavorato a sbalzo (oppure una pirofila a forma semisferica) e spolverarlo abbondantemente con il pane grattugiato.

Rivestire delicatamente l'interno dello stampo con uno strato di risotto, collocarvi al centro l'intingolo di piccione, conservandone qualche cucchiaiata, e ricoprire con il risotto rimanente. Lisciare la superficie con il dorso di un cucchiaio e spargervi il sugo rimanente, mettervi qualche fiocchetto di burro, passare nel forno già caldo a 180° per 30-35 minuti oppure finché si sarà formata una crosta dorata.

Togliere la "bomba" dal forno, farla riposare per alcuni minuti, poi rovesciarla sul piatto da portata e servirla.

PAELLA

Ingredienti per 10-12 persone
700 g petto di pollo - 600 g circa riso patna - 400 g lonza di maiale - 400 g calamari tagliati ad anelli - 250 g piselli surgelati - 24 cozze - 12 code di gamberi - 12 scampi - 6 salsicce piccanti (tipo "luganega") - 2 peperoni gialli - 2 peperoni rossi - 1 piccola coda di rospo, a tocchetti - cipolla - polpa di pomodoro - 1,5 litri di brodo - vino bianco - aglio - zafferano - peperoncini piccanti - prezzemolo - olio d'oliva - sale

Far aprire le cozze, filtrare la loro acqua e conservarla. In una teglia larga (meglio se quella apposta per paella) soffriggere una cipolla media tritata, l'aglio e i peperoncini con un poco d'olio e acqua.
Mettere poi a rosolare, nell'ordine: la carne (il pollo e la lonza a tocchetti), per 10 minuti, poi toglierla; i calamari, la coda di rospo e le salsicce tagliate a pezzi, ancora per 10 minuti, salando e bagnando con vino bianco; toglierli entrambi, aggiungere 100 g di polpa di pomodoro e cuocere per circa 20 minuti, aggiungere quindi i piselli e i peperoni tagliati a striscioline sottili e infine le code di gamberi.
Unire il riso alla paella, rosolarlo, aggiungere l'acqua delle cozze, la carne e il pesce messi da parte, metà delle cozze sgusciate, il prezzemolo tritato, lo zafferano sciolto in poco brodo bollente.
Coprire di brodo, poi passare in forno per 20 minuti mescolando solo una volta a metà cottura. Decorare con le cozze rimaste con il loro guscio e con gli scampi, che saranno stati fritti in olio bollente.

Un primo veloce e dal sapore esotico.

RISO CON GAMBERI E VERDURE

Ingredienti per 6 persone
500 g riso basmati - 500 g gamberetti sgusciati - 500 g melanzane, peperoni e zucchine - aglio - prezzemolo - curry - basilico - olio extravergine d'oliva - sale

Grigliare le melanzane, le zucchine e i peperoni, poi condire con olio, aglio e prezzemolo tritato, aggiungendo un po' di sale.
Lessare il riso per 10 minuti e poi scolarlo.
Far saltare i gamberetti in padella con aglio e prezzemolo tritato e salare.
In una larga padella (tipo wok) scaldare un filo d'olio e mettere le verdure, il riso e i gamberi, saltare il tutto, aggiungere il curry a piacere e le foglie di basilico.

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE E ZAFFERANO

Ingredienti per 4 persone

400 g scampi - 300 g riso - 50 g burro - 12 cozze - 12 vongole veraci - 12 cicale di mare - 3 cipollette - 1 cuore di sedano - 1 litro di fumetto - 200 ml vino bianco secco - concentrato di pomodoro - aglio - prezzemolo - zafferano - sale - pepe

Far aprire i molluschi, gettare le conchiglie e tenere l'acqua. Sgusciare gli scampi e cuocerli in poco burro per cinque minuti a fuoco tenue; aggiungere i molluschi, la loro acqua e 2 cucchiai di concentrato di pomodoro; lasciar cuocere l'intingolo ancora per cinque minuti. Salare poco e pepare.
Lessare le cicale e sgusciarle.
Tritare finemente le cipollette e il sedano, cuocere il trito nel burro a fuoco molto basso, poi tostarvi il riso; sfumare con il vino bianco e poi cominciare le aggiunte di fumetto; a metà cottura, circa, unire le cicale e l'intingolo di molluschi e scampi.
Sciogliere una bustina di zafferano in un po' di fumetto e versarlo nel riso.
Alla fine insaporire con un mazzetto di prezzemolo già tritato e aggiustare di pepe.

RISOTTO AGLI ASPARAGI E GAMBERETTI

Ingredienti per 6 persone

400 g riso - 200 g gamberetti sgusciati - 100 g Parmigiano Reggiano grattugiato - 50 g burro - 6 grossi asparagi bianchi di Bassano - 1 cipollina - vino bianco secco - brodo vegetale - olio extravergine d'oliva - sale

Far scaldare lentamente circa un litro di brodo vegetale. Tagliare le punte degli asparagi e conservarle a parte; pelare quindi i gambi con il pelapatate e tagliarli a rondelline.
Soffriggere nell'olio la cipollina affettata sottile, unire i gambi d'asparagi e far rosolare a fiamma media aggiungendo poca acqua affinché la cipolla non imbiondisca; versare poi tutto il riso, salare e mescolare con un cucchiaio di legno, in modo da tostare i chicchi per 3-4 minuti circa.
A questo punto unire i gamberetti, bagnare con mezzo bicchiere di vino, farlo evaporare rapidamente e iniziare a unire il brodo, sempre mescolando.
A metà cottura mettere anche le punte degli asparagi.
Dopo circa 16-17 minuti spegnere il fuoco, aggiustare di sale, mantecare il risotto con burro e Parmigiano grattugiato, poi servire.

RISOTTO AL PROFUMO DI AGRUMI

Ingredienti per 6 persone

500 g riso - 50 g burro - 50 g Parmigiano Reggiano - 1/2 cipolla - 3 arance non trattate - 2 limoni non trattati - 1,5 litri di brodo vegetale - sale

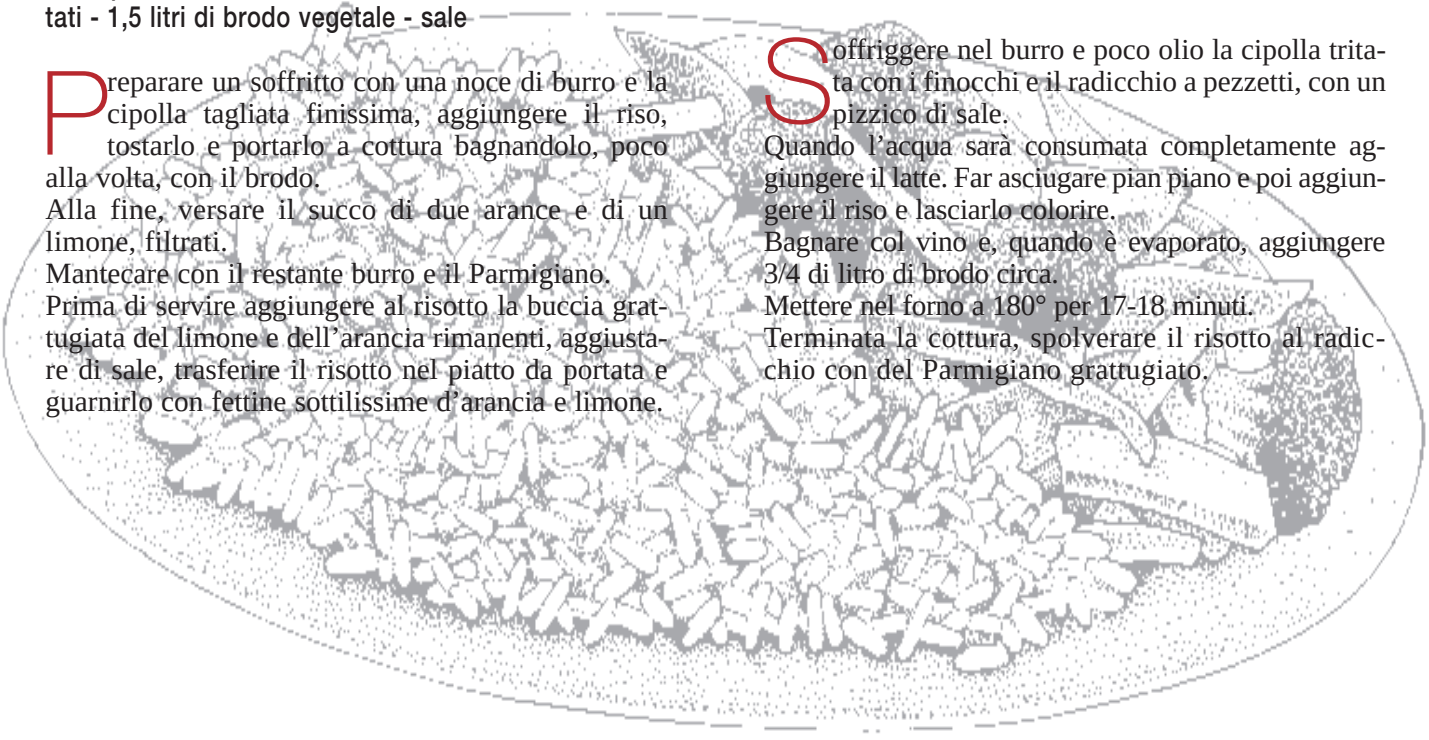
Preparare un soffritto con una noce di burro e la cipolla tagliata finissima, aggiungere il riso, tostarlo e portarlo a cottura bagnandolo, poco alla volta, con il brodo.
Alla fine, versare il succo di due arance e di un limone, filtrati.
Mantecare con il restante burro e il Parmigiano.
Prima di servire aggiungere al risotto la buccia grattugiata del limone e dell'arancia rimanenti, aggiustare di sale, trasferire il risotto nel piatto da portata e guarnirlo con fettine sottilissime d'arancia e limone.

RISOTTO AL RADICCHIO

Ingredienti per 6 persone

350 g riso - 20 g burro - 2 piccoli finocchi - 1 cespo radicchio rosso -1 cipolla – Parmigiano Reggiano grattugiato - burro - 1 dl latte - 1 dl vino - brodo - olio d'oliva - sale

Soffriggere nel burro e poco olio la cipolla tritata con i finocchi e il radicchio a pezzetti, con un pizzico di sale.
Quando l'acqua sarà consumata completamente aggiungere il latte. Far asciugare pian piano e poi aggiungere il riso e lasciarlo colorire.
Bagnare col vino e, quando è evaporato, aggiungere 3/4 di litro di brodo circa.
Mettere nel forno a 180° per 17-18 minuti.
Terminata la cottura, spolverare il risotto al radicchio con del Parmigiano grattugiato.



RISO AL RAGÙ DI QUAGLIA

Ingredienti per 4 persone
320 g riso - 4 quaglie - 1 acciuga salata - 1 costa di sedano - 1 carota - 1 cipolla - aceto balsamico tradizionale - timo - salvia - olio d'oliva - sale

Disossare le quaglie, macinare grossolanamente la carne e preparare un brodo con le ossa e le pelli, gli odori (sedano, carota e cipolla) e un litro d'acqua salata.
Sciacquare e spinare l'acciuga, quindi scioglierla nell'olio caldo e, a operazione completata, versare alcune gocce di aceto balsamico senza aver abbassato la fiamma: è fondamentale che l'olio sia ben caldo.
In questo fondo rosolare brevemente il macinato di quaglia aggiungendo una presa di timo fresco.
Tostarvi il riso e portarlo a cottura con il brodo di quaglia filtrato, lasciandolo il risotto "all'onda".
Completarlo con un cucchiaino di aceto balsamico e foglie di salvia, poi portarlo subito in tavola.

RISOTTO DI RICOTTA

Ingredienti per 4 persone
300 g riso - 250 g ricotta fresca - 60 g burro - 50 g spinaci lessati - cipollina - Grana Padano grattugiato - latte - brodo - basilico - prezzemolo - sale - pepe

Soffriggere in una casseruola la cipollina tritata con il burro. Aggiungere il riso e farlo tostare, quando sarà completamente asciutto, aggiungere il brodo bollente poco per volta (circa 3/4 di litro).
Durante la cottura del riso preparare un composto cremoso, stemperando in un tegamino la ricotta con poco latte e amalgamarla con un trito di basilico e prezzemolo, gli spinaci lessati e tagliuzzati, sale e pepe.
Quando il riso sarà cotto al dente, salarlo, toglierlo dal fuoco e unire il composto di ricotta, latte e verdure.
Mescolare facendo assorbire gli ingredienti, cospargere di Grana grattugiato e servire subito.

TIMBALLO DI RISOTTO CON MELANZANE

Ingredienti per 6 persone
450 g riso arborio - 150 g prosciutto crudo - 1 kg pomodori pelati - 6 melanzane lunghe affettate e fritte - 1 cipollina - 1 mozzarella - burro - Parmigiano Reggiano grattugiato - pangrattato - brodo di pollo - basilico - olio d'oliva - sale - pepe

Tritare oppure tagliare a striscioline il prosciutto crudo e farlo rosolare nell'olio caldo. Aggiungere quindi la cipollina tritata e lasciarla imbiondire. Aggiungere pomodori, sale e pepe. Bagnare con un mestolo d'acqua calda e lasciar cuocere per 30 minuti, poi passare la salsa.
Versarne circa un terzo in una pentola capiente, aggiungere il riso, farlo tostare a fuoco vivo, quindi bagnarlo con il brodo caldo (ne occorrerà circa un litro) e lasciarlo cuocere per 15 minuti al massimo. A cottura ultimata mantecare con burro, Parmigiano grattugiato, metà mozzarella, un mazzetto abbondante di foglie di basilico tritate e alcune fettine di melanzane fritte, a pezzetti. Ungere con burro uno stampo ad anello e spolverizzare di pangrattato.
Rivestire le pareti dello stampo con le fette di melanzane rimaste, in modo che fuoriescano un po'. Riempire con il riso, quindi ricoprire con le parti di melanzana debordanti e far cuocere in forno già caldo a 200° per 15 minuti. Sfornare e capovolgere il timballo su un piatto da portata, guarnendo con la salsa messa da parte, i dadini della mozzarella rimasta e altre foglie di basilico, componendo dei motivi a piacere.
(È consigliabile raccogliere in una salsiera la salsa rimasta per versarla, molto calda, sulle fette di timballo da servire ai commensali.)

MINESTRONE

Ingredienti per 6 persone:
200 g riso - 150 g cotenne - 150 g fagioli borlotti - 100 g piselli - 60 g pancetta - 50 g fagiolini -1 cavolo - 1 carota - 2 gambi sedano - 2 grosse patate - 1 zucchina - 2 pomodori - prezzemolo - aglio - Grana Padano grattugiato - olio extravergine d'oliva - sale

Cuocere in 2 litri d'acqua fredda, non salata, tutte le verdure a pezzi, i fagioli, i piselli e le cotenne (che occorrerà mettere a bagno la sera prima se non sono fresche), più un trito di pancetta, prezzemolo, e uno spicchio d'aglio.
Far bollire a fuoco alto il tutto per 10 minuti, salare e poi abbassare la fiamma e cuocere a lungo lentamente, anche per 4 ore.
Servire il minestrone tiepido, o freddo, completato con un filo d'olio crudo e formaggio grattugiato.

Tra I Grandi Secondi *ci sono portate di pesce preparato in vario modo: branzini, orate e "sardele" cotti nel forno, al cartoccio o "in saor". Ci sono naturalmente anche i piatti di carne: il vitello, il manzo, lo stinco e il roast-beef, il brasato. E poi, ancora, la faraona, il coniglio, il pollo, il fagiano... perché carne e pesce, si sa, costituiscono il piatto d'obbligo di una cena golosa. E non mancano neppure le proposte di antica memoria, arrivate direttamente dai ricettari di casa*

SALMONE AFFUMICATO

Ingredienti: per 12 persone
1 kg salmone fresco - finocchiella - zucchero - sale marino

Mischiare 2 cucchiaiate di sale marino con un cucchiaio e mezzo di zucchero. Dividere il salmone in 2 filetti, diliscarli, senza togliere la pelle, strofinarli, prima dal lato della pelle, poi voltarli e sfregarli sulla polpa utilizzando il miscuglio di sale e zucchero, quindi cospargerli di finocchiella e infine accostarli uno all'altro con la pelle rivolta all'esterno. Stendere sul pesce un foglio d'alluminio, mettervi sopra due piccoli pesi (magari due barattoli di conserva) e farlo marinare in frigorifero da un minimo di 12 ore a un massimo di 24, poi il salmone è pronto per essere affumicato.

Se non si ha a disposizione l'apposita pentola affumicatrice, procedere nel seguente modo: procurarsi un grosso barattolo (sarebbe ideale la latta da 25 l dell'olio di semi), togliere un coperchio e praticare due buchini di lato, dalla parte opposta: servono a infilare un bastoncino di metallo su cui appendere i filetti da affumicare. Raccogliere in una ciotola di terracotta della segatura di legno non trattato e non resinoso. Appendere i filetti di salmone legati con uno spago al bastoncino, accendere la segatura (non deve fare fiamma), coprirla con il barattolo dal quale pendono i filetti di salmone e... via!
Per maggior sicurezza mettere una gratella tra i pesci e la ciotola con la segatura, perché se si dovessero slegare e cadere, non finirebbero sulla segatura. Controllare periodicamente il processo di affumicatura e essiccazione. Se il pesce sembra sufficientemente affumicato, ma non ancora abbastanza essiccato, basta passarlo nel forno, possibilmente ventilato a circa 50 °C, ancora per un breve periodo per farlo asciugare. Il salmone affumicato si conserva sottovuoto e nel freezer.

SALMONE SU UN LETTO DI PATATE

Ingredienti per 4 persone
4 tranci di filetto di salmone fresco, da 200 g ciascuno, con la pelle e puliti dalle lische - 4 grosse patate - vino bianco secco - olio d'oliva - sale - pepe

Pelare e tagliare le patate a fette di circa 1 cm. Ungere con un poco d'olio una teglia, disporre le patate sul fondo e salarle.
Adagiarvi sopra il salmone (con la pelle rivolta verso il basso), salarlo e peparlo.
Cuocere in forno a 180°-200° per circa 40 minuti, bagnando a metà cottura con il vino bianco.

FILETTI DI ROMBO IN SALSA AI FUNGHI

Ingredienti per 4 persone
2 rombi da 500 g, sfilettati e spellati - 750 g patate novelle - 250 g funghi - 15 g burro - 15 g farina bianca - 1 limone - fumetto - panna fresca - prezzemolo - sale - pepe nero

Lessare le patate, scolarle al dente, tagliarle a fette e mantenerle al caldo. Porre i funghi affettati in una ciotola, poi versarvi abbondante succo di limone e mescolare. Sciacquare i filetti di rombo sotto l'acqua fredda e asciugarli bene. Disporli sul piano di lavoro con la parte spellata in alto, salarli, peparli e bagnarli con una cucchiaiata di succo di limone. Arrotolarli partendo dalla testa. Adagiare i filetti in una casseruola poco profonda, bagnarli con un dito di fumetto, coprire ermeticamente e cuocere a fuoco dolce per 8-10'. Trasferire i filetti su carta da cucina e lasciarli scolare, accomodandoli poi su un piatto da portata riscaldato. Coprire e tenere al caldo. Legare il fondo di cottura con il burro e la farina. Portare a bollore, mescolando costantemente, fino a ottenere una salsina sciropposa. Aggiungere alla salsa i funghi e salare, ridurre il fuoco e far sobbollire per 5' finché i funghi sono teneri. Versare nella salsa due cucchiai di panna, mescolare e scaldare per un minuto. Coprire i filetti con la salsa ai funghi e guarnire con le fettine di patate calde e del prezzemolo tritato.

Questa ricetta è di mia suocera che, così, riesce sempre a prendermi "per la gola".

SARDELE IN SAOR

Ingredienti per 6 persone
1 kg sardine freschissime - 500 g cipolle bianche - aceto bianco di vino - olio d'oliva - sale

Lavare in acqua corrente le sardine, lasciarle scolare, aprirle in due, spinarle e friggerle in abbondante olio bollente. Lasciarle scolare su un foglio di carta assorbente e spolverarle con il sale.
Preparare la salsa affettando le cipolline molto sottili, poi farle appassire nell'olio d'oliva a fuoco basso, senza che prendano colore.
Spruzzarle con mezzo bicchiere d'aceto. Lasciarle sobbollire per pochi minuti, salare.
Sistemare sul fondo di una ciotola uno strato di pesce fritto, coprirlo con le cipolle, aggiungere altro pesce, coprire con altre cipolle e così via.
Terminare con il sugo di cipolle.
Lasciare riposare per circa due giorni prima di gustare.
(Per una versione più leggera, anche se meno tradizionale, le sardine possono essere grigliate).

INVOLTINI DI MELANZANE E PESCE

Ingredienti per 4 persone:
1 grosso branzino, circa 1,600 kg - 1 melanzana - 8 pomodorini ciliegia - farina - vino bianco secco - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

Eviscerare, sfilettare il pesce poi infarinare i filetti e cuocerli in padella con olio d'oliva, sale, pepe e un poco di vino bianco.
Affettare la melanzana per il lungo ricavandone 8 fettine, cospargerle di sale per far uscire la loro acqua, strizzarle, infarinarle, friggerle poi passarle su carta assorbente per farle asciugare bene dall'olio.
Prendere i filetti di branzino cotto, quindi tagliarli in 8 piccoli tranci.
Mettere un trancetto in una fettina di melanzana, poi arrotolarla formando un involtino; preparare in questo modo gli 8 involtini.
Tagliare a dadini i pomodorini, condirli con un pizzico di sale, quindi distribuirli sugli involtini che si possono servire sia freddi sia riscaldati brevemente in forno.

Variante della ricetta:
Condire i pomodorini oltre che con il sale anche con l'aceto; in questo caso gli involtini di melanzane e pesce vanno sempre serviti freddi.

Questo è stato il primo piatto di baccalà che ho assaggiato al mio arrivo a Lisbona (12 anni or sono) al quale ne sono seguiti un'infinità, tutti diversi e sempre molto gustosi.

BACCALÀ GRATINATO ALLA PANNA

Ingredienti per 6 persone
600 g baccalà già ammollato - 600 g patate - 600 g cipolle - 1 tuorlo - limone - 1/2 litro di besciamella già pronta - 2 dl panna liquida - formaggio grattugiato - senape - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

Lessare il baccalà e privarlo della pelle e delle lische. Friggere le patate a tocchetti senza farle dorare molto.
In un grande tegame soffriggere le cipolle nell'olio extravergine d'oliva, unire il baccalà, le patate fritte, salare, pepare e amalgamare il tutto.
Versare nella besciamella intiepidita il succo di limone, la panna, un cucchiaio di senape, il tuorlo d'uovo e una manciata di formaggio, mescolando bene.
In una pirofila versare il baccalà con le cipolle e le patate e coprire con la besciamella; spolverizzare con altro formaggio e mettere in forno a gratinare.

SPIGOLA IN CROSTA

Ingredienti per 4 persone
1 spigola (1,200 g circa) - 4 grossi carciofi - 1 peperone - 1 confezione di pasta sfoglia - 1 tuorlo - aglio - olio d'oliva - prezzemolo - sale

Pulire i carciofi dalle foglie dure, tagliarli a piccoli spicchi e rosolarli in poco olio con aglio, prezzemolo e sale.
Arrostire il peperone e spellarlo; per insaporirlo condirlo qualche ora prima con aglio, sale e olio.
Spinare la spigola dopo averla aperta a libro, lasciando intatte coda e testa.
Farcire il pesce con le verdure in modo che i carciofi risultino circondati dal rosso del peperone e dal bianco della spigola, (ossia, inserire prima i peperoni e poi i carciofi).
Avvolgere la spigola nella pasta sfoglia, fare delle decorazioni con le forbici, pennellare la superficie con il tuorlo e cuocere in forno a 200° per 30 minuti. Tagliare a fette e portare subito in tavola.

POLPETTINE DI CERNIA

Ingredienti per 4 persone
1 cernia da 1 kg - 2 limoni - foglie di limone - origano - prezzemolo - olio d'oliva - sale - pepe

Lessare, spinare e frullare la cernia. Aggiungere alla polpa così ottenuta il prezzemolo tritato, sale, pepe e un cucchiaio d'olio.
Con questo composto preparare delle polpettine che andranno schiacciate leggermente e poste tra due foglie di limone.
Sistemarle in una teglia appena unta d'olio e cuocerle in forno già caldo a 180° per 15 minuti.
Completata la cottura sollevare le foglie superiori, condire le polpettine con un'emulsione di olio, il succo dei limoni, sale e origano; ricoprire e servire.

PESCE SPADA AL CARTOCCIO

Ingredienti per 4 persone
4 fette di pesce spada (200 g circa ciascuna) - capperi - limone - prezzemolo - aceto - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

Appoggiare ogni fetta di pesce spada su un foglio di alluminio unto di olio, bagnare le fette con un cucchiaino di aceto, quindi salare e pepare. Spolverizzare ogni fetta con un pizzico di prezzemolo tritato e posarvi sopra una fetta di limone, un cucchiaio di capperi, un po' d'olio, chiudere ogni foglio accartocciandolo tutt'intorno.
Mettere i cartocci sulla placca del forno e far cuocere a 180° per 15 minuti.

Il pesce spada può essere sostituito con tonno fresco, spigola oppure salmone fresco.

DENTICE AL FORNO

Ingredienti per 4 persone
1 dentice (1,200 g) - cipolla - limone - prezzemolo - menta secca polverizzata - 100 ml vino bianco - 40 ml Pernod - - olio d'oliva - sale - pepe misto in grani (nero, bianco, rosso, verde)

Pulire, squamare il dentice e procurargli 2-3 tagli per lato fino alla lisca. Nei tagli e sotto le branchie mettere mezza fetta sottile di limone e di cipolla. Nel ventre inserire mezzo limone, mezza cipolla, sale e un mazzetto di prezzemolo.
Ungere il pesce con un po' d'olio d'oliva, salarlo all'esterno e cospargerlo con una miscela ottenuta con la menta polverizzata e il misto di pepe.
Mettere il pesce su un piatto da forno unto con un filo d'olio d'oliva. Bagnare con il vino e il Pernod e cuocere in forno a 200° per 30-40 minuti.
Servire il dentice sfilettato, senza pelle e bagnato con il liquido di cottura filtrato.

BRANZINO AL CARTOCCIO

Ingredienti per 2 persone
2 branzini da porzione - 4 filetti d'acciuga - cipolla bianca - limone - prezzemolo - alloro - aceto bianco - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

Pulire, lavare e asciugare anche all'interno i branzini. Preparare due grandi fogli di alluminio, versare su ciascuno un cucchiaio d'olio e deporvi al centro il branzino.
Preparare una salsina in una ciotola unendo: la cipolla e il prezzemolo tritati, i filetti di acciuga schiacciati con la lama di un coltello, il succo di mezzo limone, un cucchiaio di aceto bianco e tre d'olio, sale e pepe. Mescolare bene e metterne una cucchiaiata abbondante all'interno di ogni branzino, suddividendo quello che rimane sopra i pesci. Aggiungere su ognuno una foglia d'alloro, irrorare ancora con un filino d'olio e chiudere i cartocci, lasciandoli un po' gonfi, in modo che il vapore possa circolare all'interno.
Mettere i due cartocci in una capace pirofila e porre in forno già caldo a 200° per circa 20 minuti.
Portare in tavola il branzino con una fresca insalata.

STUFATO DI MOSCARDINI CON COUS-COUS

Ingredienti per 6 persone

1,5 kg moscardini veraci - 1 kg pomodori maturi - 300 g cous-cous precotto - 300 g fumetto di pesce - vino bianco secco - olio extravergine d'oliva - origano secco - prezzemolo - capperi - pepe in grani - sale

Sbollentare i pomodori, spellarli e ridurli a rondelle. Pulire i moscardini, quindi asciugarli con un canovaccio.
In una casseruola, possibilmente di coccio, mettere uno strato di pomodori, condire con mezzo cucchiaio di capperi, prezzemolo, origano, poco sale, pepe macinato all'istante, sistemare sopra i moscardini completi di tentacoli. Sistemare un nuovo strato di pomodori, moscardini, capperi, origano, prezzemolo, pepe, sale, terminando con qualche rondella di pomodoro.
Irrorare con del vino bianco bollito, abbondante olio, coprire e cuocere a fuoco moderato lasciando stufare per un'ora e mezzo, anche più, a seconda della durezza dei moscardini.
Poco prima di completare la cottura, preparare il cous-cous: per semplicità, farlo rinvenire con 300 g di fumetto di pesce.
Condire il cous-cous con un filo d'olio e disporlo nel piatto da portata accomodando sopra lo stufato di moscardini, una manciata di prezzemolo e una macinata di pepe.

CALAMARI RIPIENI

Ingredienti per 6 persone

12 calamari medi - 500 g passata di pomodoro - 100 g olive di Gaeta snocciolate - 50 g capperi salati, risciacquati - 50 g pangrattato - aglio - prezzemolo - olio d'oliva - sale - pepe

Tritare le olive snocciolate, i capperi e due spicchi d'aglio. Far soffriggere i tentacoli dei calamari tagliuzzati con un po' d'olio; quando si saranno asciugati aggiungere il pangrattato, le olive, i capperi, l'aglio, un ciuffetto di prezzemolo, sale e pepe.
Imbottire i calamari con questo composto e sistemarli in un tegame basso e largo, versare il passato di pomodoro fino a coprirli, un filo d'olio, mettere il coperchio e far cuocere a fuoco lento per circa 1 ora.
Aggiungere del prezzemolo fresco e servire subito.

Una ricetta nata per caso: aperta la madia e vista la farina gialla. Il risultato è stato "di molto" superiore alle mie aspettative.

TROTA ALLA MONTANARA

Ingredienti per 4 persone
4 trote piccole - farina bianca - farina gialla fine - uovo - rametti di ginepro - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

Eviscerare e pulire accuratamente le trote, raschiando le parti viscide della pelle. Asciugarle attentamente, salare e pepare l'interno, passarle nella farina bianca, toglierne i residui e immergerle nell'uovo sbattuto salato e pepato.
Dopo una quindicina di minuti di immersione nell'uovo, impanare le trote con la farina gialla, quindi inserire un rametto di ginepro nel ventre e friggerle in abbondante olio bollente per 3 minuti per parte, a seconda delle dimensioni delle trote.

TROTELLE AL CARTOCCIO

Ingredienti per 4 persone
4 trotelle da porzione, pulite - mezza cipolla bianca - 4 filetti d'acciuga sott'olio - limone - vino bianco secco - prezzemolo - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

Preparare quattro fogli d'alluminio, sufficienti a raccogliere ciascuno una trotella. Tritare la cipolla, un ciuffetto di prezzemolo e i filetti d'acciuga; mescolarli in una scodella con il succo di un limone, quattro cucchiai d'olio extravergine, due di vino bianco, sale e pepe abbondanti.
Ungere leggermente i fogli d'alluminio, depositare al centro di ciascuno una trotella, mettervi all'interno una cucchiaiata del condimento preparato e un'altra cucchiaiata spargerla sul pesce.
Irrorare ancora con un filo d'olio, chiudere bene i cartocci, lasciando spazio per la circolazione del vapore, e mettere in forno già caldo a 200° per 20 minuti.
Servire con patate lessate al vapore.

STINCO DI VITELLO AL FORNO

Ingredienti per 10 persone:
2 stinchi posteriori di vitello (2,200 kg circa ognuno) - 2 carote - 2 coste di sedano - 1 cipolla - burro - aglio - rosmarino - timo - vino bianco secco - olio extravergine d'oliva sale - pepe

Lavare e asciugare i due stinchi, quindi passare tutta la superficie con il burro morbido e insaporirli con abbondante sale e pepe.
Adagiarli in una teglia con l'olio e metterli nel forno già caldo a 180°. Lasciare cuocere per un'ora abbondante, girando spesso la carne in modo che prenda una doratura uniforme.
Mondare sedano, carota e cipolla e tritarli insieme a due spicchi d'aglio, alle foglioline di un rametto di rosmarino e a una presa di timo.
Trascorsa la prima ora di cottura, ritirare la teglia dal forno, togliere gli stinchi e distribuire sul fondo il trito di verdure. Spolverare di sale e pepe e fare rosolare per qualche minuto le verdure sul fuoco diretto, mescolando continuamente.
Adagiare nuovamente gli stinchi nella teglia e metterli ancora nel forno caldo. Proseguire la cottura per un'altra ora e mezzo o due, e, spruzzando ogni tanto la preparazione con qualche cucchiaio di vino e bagnando la carne con il fondo di cottura.
Quando gli stinchi sono pronti, lasciarli in caldo nel forno tiepido fino al momento di portarli in tavola.
Porre nel mixer tutto il sugo contenuto nella teglia. Frullare fino ad avere una salsa liscia e fluida e versarla in una piccola casseruola. Regolare il sale, scaldare lentamente e, all'ultimo momento, far alzare il bollore per servirla caldissima insieme alla carne.
Accomodare gli stinchi interi in un grande piatto da portata e affettarli in tavola al momento di servirli, con la salsa a parte.
Per gustare al meglio la preparazione, tutto deve essere ben caldo compresi i piatti degli ospiti.

È un piatto della tradizione romana ormai caduto un po' in disuso a causa dei lunghi tempi di cottura. Questa preparazione dà anche un ottimo sugo per condire le fettuccine all'uovo.
È una portata tipicamente domenicale; ricordo che, quando da ragazzotto andavo la mattina a trovare nonna Maria, trovavo sempre sul fuoco il pentolino con il "garofolatino". Nonna Maria aveva quasi 80 anni e viveva da sola, quindi se non le capitavo io in casa non poteva fare garofolato per un mese.

IL GAROFOLATO

Ingredienti per 6 persone
1 kg girello di manzo - 500 g salsa di pomodoro - 1 cipollotto - 1 costa di sedano - 1 carota - guanciale (o prosciutto grasso) - maggiorana - chiodi di garofano - vino rosso - olio d'oliva - sale - pepe

Macerare per 12 ore il girello di manzo coperto di vino rosso. Quando la carne è pronta, toglierla dal vino e lardellarla con il guanciale, la maggiorana, i chiodi di garofano, il sale e il pepe.
Legare con spago da cucina, quindi mettere in un tegame, far rosolare con il cipollotto, la costa di sedano, la carota tritati, e un filo d'olio.
Bagnare con un bicchiere di vino rosso e, appena evaporato, coprire la carne con la salsa di pomodoro.
Lasciare cuocere a fuoco lento, anche fino a 4 o 5 ore, eventualmente aggiungendo qualche mestolino d'acqua.
La carne verrà poi tagliata a fette piuttosto consistenti e servita con un contorno di piselli saltati in padella con cipolla e prosciutto.

Questa è una ricetta di famiglia. La carne risulta molto tenera e con un sapore delicato.

ROAST-BEEF AL LATTE

Ingredienti per 6 persone
1 kg roast-beef - 2 cipolle - 1 litro di latte - olio d'oliva - sale

In una pentola piuttosto piccola scaldare un po' di olio d'oliva e scottare il roast-beef su tutto l'esterno. Togliere il roast-beef e soffriggere le cipolle, precedentemente tritate.
Rimettere quindi il roast-beef nella pentola, salare e aggiungere il latte.
Cucinare senza coprire, a fuoco basso per un'ora circa, fino a quando la salsina comincia a prendere un color caramello.
Servire la preparazione con delle patate lessate.

VITELLO AL LATTE E CIPOLLE

Ingredienti per 6 persone

1 kg vitello per arrosto - 5-6 cipolle bionde grosse - burro - alloro - 1 litro di latte - vino bianco - olio d'oliva - sale - pepe

In una capace pentola, rosolare con il burro e l'olio il pezzo di vitello finché è ben dorato da tutte le parti, salare e pepare.
Bagnare con un bicchiere di vino bianco; quando il vino è evaporato, aggiungere le cipolle sbucciate e tagliate a grossi pezzi e 6 o 7 foglie d'alloro.
Versare tutto il latte e coprire. Controllare che il liquido, durante la cottura, non si asciughi troppo, eventualmente aggiungere dell'acqua o ancora del latte.
Quando il vitello è cotto, toglierlo dalla pentola ed eliminare l'alloro.
Fuori dal fuoco, con una frusta, sbattere energicamente il sughetto di latte e cipolle sino a ottenere una crema densa. (Se risultasse troppo liquido aggiungere un cucchiaino di farina bianca per addensare, in questo caso rimettere sul fuoco sino a risultato raggiunto.)
Affettare la carne, metterla sul piatto da portata, coprirla con la crema e servirla subito.

Rustin negà (arrosto morto di vitello) è un arrosto cotto sul fornello e non in forno, immerso in un abbondante liquido di cottura (vino e brodo) e quindi "morto" per annegamento. È un piatto tipico della cucina lombarda.

"RUSTIN NEGÀ"

Ingredienti per 6 persone

6 nodini di vitello, alti circa 2 cm - 80 g burro - farina bianca - salvia - rosmarino - vino bianco secco - brodo - sale - pepe

Infarinare leggermente i nodini, eliminando la farina in eccesso. In un largo tegame, nel quale i nodini possano stare in un solo strato, mettere il burro
È farlo sciogliere, quindi disporre la carne facendola rapidamente colorire dalle due parti.
Aggiungere salvia e rosmarino, salare da entrambi i lati e macinare un po' di pepe.
Continuare la cottura a tegame coperto e a fuoco bassissimo, bagnando spesso con un dito di vino bianco secco e con qualche mestolino di brodo, alternativamente, e girandoli spesso.
A fine cottura, almeno un'ora, il sugo sarà abbondante, scuro e profumatissimo.
Accompagnare il "rustin negà" con patate arrosto.

Una ricetta di mamma, che era veramente una maga in cucina, e quando si trattava di preparare secondi piatti a base di carne era vincente in qualsiasi confronto. Purtroppo ci ha lasciato, ma ho recuperato alcuni suoi tesori da amiche e cugine sparse ormai in tutto l'occidente. Questo è uno dei piatti che apprezzo di più anche per l'affetto che me lo rende caro; non manco mai di cucinarlo a ogni primo invito di ospiti per cena: per me è un po' come mettermi nelle mani della mia mamma e così so che andrà tutto bene.

ROLATINE ARROSTO DI MAMMA STELLA

Ingredienti per 8 persone

8 fette di coscia di vitello non troppo spesse - 8 fette di pancetta coppata - 8 uova sode - prezzemolo - rosmarino - aglio - alloro - vino bianco secco - olio d'oliva - sale - pepe

Tritare assieme prezzemolo, rosmarino e uno spicchio d'aglio. Stendere sul piano di lavoro ben pulito le fettine di carne una accanto all'altra, salare e pepare, mettere su ognuna una fetta di pancetta coppata, poi il trito di odori, infine appoggiare l'uovo sodo intero sgusciato; chiudere sull'uovo i lembi del lato lungo della carne poi arrotolare il pacchettino fino al fondo, a questo punto legare bene con dello spago.

Versare in una padella (deve essere sufficientemente larga da contenere tutte le rolatine su un solo strato) un cucchiaio d'olio d'oliva e una foglia di alloro, quindi farli scaldare; sistemare le rolatine e farle rosolare, aggiungere due bicchieri di vino bianco secco e cuocere per 30-40 minuti. Se fosse necessario, allungare con un po' d'acqua calda.

Per presentarle: tagliare a metà le rolatine, in modo che si veda l'uovo all'interno, sistemarle su un piatto da portata e servirle.

Sono gradevoli da mangiare calde, tiepide oppure fredde, ma anche in gelatina.

BRASATO DI VITELLA

Ingredienti per 4 persone

700 g girello di vitella - sedano - carote - cipolle - burro - farina - 4-5 grani di pepe nero - 4-5 grani di ginepro - 2 chiodi di garofano - noce moscata - salvia - rosmarino - prezzemolo - aglio - vino rosso corposo - brodo - panna - olio d'oliva - sale

Mettere a bagno nel vino rosso la carne unendo cipolla, aglio, carota, sedano, prezzemolo, salvia e rosmarino tagliati a pezzi, i chiodi di garofano, una grattata di noce moscata, il pepe nero e i grani di ginepro schiacciati. Lasciare marinare per 48 ore al fresco, muovendo spesso.
Togliere la carne, asciugarla, e metterla a rosolare con un po' d'olio e di burro in una casseruola.
Aggiungere un trito di cipolla, aglio, sedano, carota, salvia e rosmarino e portare a cottura il brasato aggiungendo, poco alla volta, il vino filtrato della marinata. Salare a metà cottura.
Per ammorbidire un po' il sapore del vino, si può cuocere la carne dimezzando la marinata con del brodo.
A cottura ultimata, estrarre la carne e frullare il fondo di cottura con un cucchiaio di farina e, se si gradisce, un po' di panna fresca; far cuocere a fuoco basso per qualche minuto la salsa, intanto affettare la carne, quindi ricoprirla con la salsa preparata.
Servire il brasato di vitella con purea di patate.

È un arrosto con un gusto speciale, nuovo e antico. Piace soprattutto d'estate perché è un po' "bruschetto".

ANTICO ARROSTO MONFERRINO

Ingredienti per 8 persone

1,5 kg arrosto - 3-4 acciughe salate, pulite e spinate - 1 cipolla grande - burro - farina - aglio - alloro - senape in polvere, forte - aceto di vino rosso - brodo - olio d'oliva - sale - pepe

In un tegame profondo che contenga appena il taglio di carne, mettere a freddo: le acciughe, abbondante senape, precedentemente sbattuta in una tazzina con poca acqua, l'aceto (mezzo bicchiere abbondante), quindi la cipolla spaccata in quattro, due spicchi d'aglio, due foglie d'alloro e infine una noce di burro.
Sciogliere e mischiare tutti gli ingredienti in poco olio a fuoco basso, girarvi dentro l'arrosto perché ne sia ben intinto, e cominciare a cuocerlo coperto, sempre a fuoco basso. Durante la cottura (2 ore e anche più) voltare spesso la carne e, se occorre, bagnarla con poco brodo, prenderà colore alla fine.
A fine cottura togliere aglio e alloro, passare la cipolla; legare con una noce di burro impastata con un cucchiaio di farina e far addensare il sugo con altri 5 minuti di cottura. Tagliare l'arrosto a fette anche spesse e servirlo versandovi sopra il sugo di cottura.

OSSIBUCHI CON GREMOLATA ALLA MILANESE

Ingredienti per 6 persone

6 ossibuchi di vitello (200-/220 g ciascuno) - 250 g vino bianco secco - 250 g pomodori pelati - 60 g burro - 1 cipolla - 1 costa di sedano - 1 carota - farina bianca - brodo - olio d'oliva - limone - aglio - prezzemolo - sale - pepe

Tagliare i legamenti intorno agli ossibuchi in due o tre punti, quindi infarinarli leggermente. Sciogliere il burro con un filo d'olio d'oliva in un largo tegame; disporre gli ossibuchi su un solo strato e rosolarli a fuoco vivo. Togliere quindi gli ossibuchi e mettere nel tegame un trito di cipolla, carota e sedano; far appassire le verdure, rimettere gli ossibuchi, girarli e bagnarli con il vino. Far evaporare, aggiustare di sale e pepe e unire i pomodori pelati. Coprire, abbassare la fiamma e continuare la cottura lentamente per almeno un'ora e mezzo, bagnando ogni tanto con un po' di brodo: il sugo, a fine cottura, sarà abbondante, ma non liquido. Cinque minuti prima della fine della cottura preparare la gremolata unendo nel tegame un trito ottenuto con la buccia di mezzo limone, utilizzando solo la parte gialla, un ciuffetto di foglie di prezzemolo e uno spicchio d'aglio. Servire gli ossibuchi ben caldi, accompagnandoli, con un risotto allo zafferano.

OSSIBUCHI ALL'ARANCIA

Ingredienti per 6 persone

6 ossibuchi di vitello (200 g ciascuno) - 2 arance non trattate - 1 cipolla media - farina bianca - dado vegetale granulare - vino bianco secco - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

Lavare, asciugare e infarinare leggermente gli ossibuchi. Soffriggere la cipolla affettata a velo con l'olio e un cucchiaio d'acqua; mettere gli ossibuchi a rosolare. Spolverare con il dado vegetale granulare e la scorza grattugiata delle arance, bagnare con un bicchiere di vino; quando è evaporato unire il succo delle arance spremute e portare a cottura a fuoco lento e coperto, eventualmente allungando con un po' d'acqua.

La salsa ottenuta potrà essere servita a parte in una salsiera, o versata sopra gli ossibuchi.

A piacere, accompagnare con riso pilaf allo zafferano o con una polenta bianca, morbida.

Questa ricetta fu presa parecchio tempo fa da una cortese signora di Burton on Trent (U.K.).

FILETTO ALLA WELLINGTON CON SALSA MADERA

Ingredienti per 6 persone

1 kg filetto di manzo - 500 g pasta sfoglia (anche surgelata) - 200 g bacon affettato - 150 g pâté di fegato - 1 uovo - estratto di carne - limone - Madera secco - panna fresca - sale - pepe

Salare e pepare leggermente il filetto, quindi fasciarlo completamente con le fette di bacon e assicurarle con spago da cucina. Metterlo in una teglia senza altro condimento e passarlo in forno, già scaldato a 160°, per 30 minuti.

Trascorso il tempo di cottura, togliere il filetto di manzo dal forno e conservare il fondo di cottura che si sarà raccolto nella teglia. Far raffreddare la carne, togliere lo spago da cucina e le fette di bacon, quindi spalmarla leggermente con il pâté di fegato.

Stendere a rettangolo la pasta sfoglia, porvi al centro il filetto e chiudere la pasta attorno alla carne, sigillando bene la giuntura; appoggiare il rotolo su una placca da forno.

Con i ritagli di pasta sfoglia che sono avanzati si possono fare delle decorazioni, che si fissano sul rotolo con un poco di tuorlo sbattuto. Spennellare poi con il tuorlo rimasto tutta la superficie; con un piccolo tagliapasta praticare nella parte superiore due fori per permettere l'uscita del vapore, quindi passare in forno già caldo a 200°, lasciando la pasta finché apparirà ben dorata.

Intanto versare il fondo di cottura in un tegamino (se non fosse sufficiente, allungarlo con una punta d'estratto di carne sciolta in mezzo bicchiere d'acqua calda), mettere sul fuoco e aggiungere un bicchiere di Madera secco. Quando il Madera è ridotto della metà, unire della panna (5 cucchiai) e succo di limone (1 cucchiaio); amalgamare, se occorre aggiustare di sale e pepe, quindi cuocere a fiamma dolce per 5 minuti.

Servire il filetto alla Wellington affettato su un piatto da portata, con la salsa in salsiera.

La ricetta richiede un tempo di preparazione piuttosto lungo, ma il risultato è di grande effetto!

CUORE DI FILETTO CON SALSA

Ingredienti per 6 persone

1 kg filetto di manzo intero - 20 g burro - estratto di carne - olio d'oliva - sale - pepe in grani

Per la marinatura: 70 cl vino rosso corposo - 1 cipolla - 1 carota - 1 gambo di sedano - 1 porro - 20 grani di pepe nero - 10 bacche di ginepro - 4-5 foglie di salvia - 2 spicchi d'aglio - 2 foglie d'alloro - 1 chiodo di garofano - 1 rametto di rosmarino - 3 cucchiai d'olio d'oliva - 1/2 bicchiere aceto di vino rosso

Marinatura: 24 ore prima della cottura mettere in un recipiente il filetto di manzo con tutta la marinatura (la cipolla, la carota, il porro e il gambo di sedano sono da sminuzzare), avendo cura di mescolare un po' il tutto ogni 5 o 6 ore. Lasciar riposare in frigorifero. A marinatura avvenuta togliere il filetto e sgocciolarlo bene.

Riscaldare la placca del forno a 250°. Versare sulla placca calda l'olio e posarvi il filetto, precedentemente salato e pepato, e cuocere per circa 20-25 minuti, girandolo a metà cottura.

Una volta cotto, toglierlo dal forno, coprirlo con un foglio di alluminio e tenerlo in caldo.

Intanto preparare la salsa: versare sulla placca del forno gli ingredienti della marinatura, far ridurre sulla piastra da cucina a fuoco vivo, la metà circa del liquido. Aggiungere una punta di estratto di carne e cuocere ancora il tutto per 5 minuti.

Passare la salsa al tritatutto, rimetterla sul fuoco, aggiungervi i grani di pepe schiacciati e il burro crudo, sempre frullando. La salsa deve risultare cremosa e non troppo liquida.

Tagliare la carne a fette di circa 2 cm di spessore.

Scaldare il piatto da portata, stendervi la salsa, adagiarvi sopra il cuore di filetto e portarlo in tavola immediatamente.

Servire il resto della salsa a parte, in una salsiera.

Questo piatto è nato al ritorno da una bella vacanza nel sud della Francia: al mercatino di Saint-Tropez c'è una splendida bancarella che vende spezie di tutti i tipi, anche esotiche di cui ovviamente ho fatto incetta, e così è nata questa ricetta.

INVOLTINI PROVENZALI

Ingredienti per 4 persone
12 fettine di carne per carpaccio - 12 fettine speck - 12 fettine di Emmental - 1 uovo - pangrattato - erbe aromatiche (di Provenza) - olio extravergine d'oliva - sale

Stendere le fettine di carne e su ognuna adagiare una fetta di speck e una sottile fetta di formaggio. Arrotolare e chiudere a bauletto.
Sbattere l'uovo con un pizzico di sale e passarci gli involtini. Mescolare una manciata abbondante di erbe aromatiche di Provenza con un po' di pangrattato, quindi rotolarvi gli involtini.
Disporli in una teglia, irrorarli con olio extravergine d'oliva, passarli in forno già caldo a 180° per 15 minuti, quindi servirli in un piatto da portata.

POLPETTE IN AGRODOLCE

Ingredienti per 6 persone
600 g vitello tritato - 500 g passata di pomodoro - 100 g caciocavallo grattugiato - 100 g pangrattato - 2 uova - zucchero - prezzemolo - aceto di vino - olio d'oliva - sale - pepe

Impastare la carne con il caciocavallo, sale, pepe, le uova e abbondante prezzemolo tritato. Preparare delle polpettine schiacciate, passarle nel pangrattato e friggerle in molto olio.
In un tegame a parte sciogliere tre cucchiai di zucchero in un po' d'aceto, unire la passata di pomodoro e far sobbollire per una decina di minuti, poi regolare di sale e pepe, aggiungere le polpette non troppo scolate del loro olio di frittura e lasciare insaporire cuocendo a fuoco basso per una ventina di minuti.

ROTOLO DI POLLO

Ingredienti per 6-8 persone
500 g petto di pollo a pezzetti - 500 g ricotta - speck (o pancetta affumicata) - vino rosso fermo - olio extravergine d'oliva - sale

Frullare nel mixer il pollo con la ricotta e un po' di sale. Dare all'impasto una forma a rotolo, tipo polpettone; rivestirlo con le fette di speck e legarlo con filo di cotone.
Metterlo in una pirofila, ungerlo di olio, coprire e infornare per 45 minuti a 200°. A metà cottura aggiungere un po' di vino e scoprire la pirofila in modo da creare una doratura del rivestimento.

Questo rotolo è ottimo anche freddo, quindi può essere comodamente preparato anche in anticipo.

SCALOPPINE DI POLLO ALL'ACCIUGA

Ingredienti per 4 persone
un petto di pollo a fettine - 5 filetti di acciughe - capperi finissimi - succo di 2 limoni - farina - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

In una larga padella far sciogliere a fuoco basso i filetti di acciuga nell'olio extravergine d'oliva, aggiungere quindi 2 cucchiai di capperi e rosolare brevemente.
Cuocere a fuoco basso in questo sughetto le fettine di pollo leggermente infarinate, aggiungendo alcuni cucchiai di succo di limone, poco alla volta, in modo che la carne si rosoli bene.
Salare, pepare a piacere (bisogna aggiungere pochissimo sale perché ci sono già le acciughe saporite) e, quando il pollo è praticamente cotto, aggiungere tutto il succo di limone rimasto, farlo scaldare, quindi spegnere il fuoco.
Disporre le scaloppine di pollo in un piatto da portata, irrorarle con il loro sughetto, quindi lasciarle raffreddare prima di servirle.

TERRINA DI POLLO AL LIMONE

Ingredienti per 6 persone
6 cosce di pollo - odori (sedano, carota, cipolla, timo) - 2 limoni - insalata di stagione - aceto balsamico - olio extra-vergine d'oliva - sale - pepe in grani

Lessare le cosce di pollo con 2 litri di acqua, gli odori, sale, grani di pepe, lasciandole sobbollire fino a cottura ultimata, poi farle intiepidire.
Scartare la pelle dalle cosce e spolparle, facendo attenzione a togliere anche quell'ossicino a forma d'ago e ogni pezzo di cartilagine.
Mettere la polpa in una ciotola, e condirla con sale, pepe, la buccia grattugiata dei limoni e timo tritato.
Mescolare, raccogliere il tutto in una terrina e lasciare riposare in frigorifero per qualche ora, coperto e con un peso sopra, finché la gelatina naturale del pollo non si sarà rappresa.
Una volta raffreddata, sformare la terrina su un tagliere, tagliarla a fette spesse e servirla su un letto d'insalata condita con olio, aceto balsamico, sale.

Si può anche servire la terrina a fette, guarnita con quenelle di pesto gelato; per "pesto gelato" si intende del pesto tenuto in congelatore e, all'ultimo momento, adoperato per fare le quenelle: l'olio d'oliva usato per il pesto non congela, ma ispessisce, dando al pesto la consistenza giusta per "scucchiaiare" le quenelle.

PETTI DI POLLO CREMOSI

Ingredienti per 4 persone
500 g petti di pollo - 80 g burro - 100 g prosciutto crudo - 8 sottilette - 40 g farina - 1/2 litro di latte - sale

Tagliare i petti di pollo a fettine sottili e di piccole dimensioni. Farli rosolare in una padella antiaderente con la metà del burro, salando appena; quando sono pronti tenerli da parte.
Preparare una besciamella con g 40 di burro, la farina, il latte, lasciandola piuttosto morbida.
Imburrare una pirofila e mettere a strati la carne, un po' di besciamella, qualche fettina di prosciutto tagliata grossolanamente e qualche pezzetto delle sottilette.
Continuare finché non siano finiti gli ingredienti e terminare con uno strato di sottilette.
Infornare a 200° per circa 20 minuti.

FAGIANO AL CALVADOS

Ingredienti per 4 persone
1 fagiano - 20 g farina - pancetta affumicata a fettine - 100 ml vino bianco secco - 75 ml Calvados - cipolla - carota - burro - aglio - prezzemolo - bacche di ginepro - coriandolo - sale - pepe in grani

Pulire il fagiano e lasciarlo rosolare accuratamente in abbondante burro. Farlo intiepidire, quindi introdurre nella pancia una noce di burro; salarlo e peparlo all'interno e all'esterno. Bardarlo con la pancetta e legarlo.
Mettere il fagiano in una pirofila, aggiungere il vino bianco, coprire e cuocere in forno a 180° per 30 minuti. Togliere il coperchio e cuocere ancora per 10 minuti.
Nel frattempo preparare il "brodo" facendo bollire i resti del fagiano (collo e spuntature di ali e zampe) con le verdure (cipolla, prezzemolo e carota), uno spicchio d'aglio e le spezie, in 1/2 litro d'acqua per circa 30 minuti.
Cotto il fagiano, toglierlo dal forno, lasciarlo intiepidire e poi tagliarlo a pezzi e tenerlo al caldo.
Deglassare il fondo di cottura con il Calvados; filtrare il "brodo" e mescolare con il fondo di cottura del fagiano; stemperarvi la farina, aggiustare di sale e pepe e far bollire finché la salsa si sarà leggermente addensata.
Versarla sul fagiano e servire subito ben caldo.

FAGIANA E FEGATINI

Ingredienti per 4 persone
1 fagiana - 150 g fegatini - 100 g pancetta - 2 carote - 2 coste di sedano - cipolla - burro - vino bianco secco - brodo - Cognac - panna - alloro - aglio - sale - pepe

Rosolare la fagiana nel burro con un trito di pancetta, poi aggiungere le carote, il sedano e la cipolla tagliati a pezzetti; mettere anche i fegatini e lasciare rosolare per una decina di minuti.
Aggiungere una foglia d'alloro, l'aglio, il pepe, il sale e un bicchiere di vino bianco secco, alzando la fiamma al massimo per far evaporare il liquido di cottura, quindi togliere i fegatini e conservarli a parte.
Coprire la pentola e lasciar terminare la cottura a fuoco medio, girando spesso, aggiungendo eventualmente un poco di brodo.
A fine cottura, tagliare la fagiana a pezzi e posarla su un piatto al caldo. Rimettere in pentola i fegatini tenuti da parte, facendoli scaldare per pochissimi minuti, quindi aggiungere un filo di Cognac, farlo evaporare, passare la salsa al setaccio aggiungendo un paio di cucchiai di panna e lasciare sul fuoco ancora per qualche minuto prima di versare la salsa sulla carne.

CONIGLIO ALLE OLIVE

Ingredienti per 6 persone

1 coniglio da 1,800 kg (con il fegato) - 300 g funghi champignon - 150 g pancetta (una sola fetta) - 100 g olive verdi - 3 pomodori San Marzano - 1 cipolla - farina - aglio - salvia - alloro - prezzemolo - 1/2 litro di brodo - 3 dl vino rosso - aceto - olio d'oliva - sale - pepe

Svuotare e lavare il coniglio; tenerlo per 12 ore in acqua e aceto; asciugarlo, tagliarlo a pezzi e fargli "fare l'acqua", ponendolo in una padella coperta, senza condimenti e a fuoco basso. Scolare l'acqua e mettere i pezzi di coniglio in una casseruola con un po' d'olio, aggiungere il sale, pepe e cospargerli leggermente di farina lasciandoli dorare. Togliere i pezzi dalla casseruola e al loro posto mettervi a dorare la pancetta a listarelle e i funghi a fette spesse. Rimettere il coniglio nella casseruola, irrorarlo con il vino e lasciarlo evaporare; aggiungere il fegato sminuzzato, i pomodori a pezzi (spellati e senza semi), la cipolla tagliata in quattro, l'aglio, le olive e gli aromi (salvia, alloro, prezzemolo). Lasciare insaporire per 10'. Versare il brodo, cuocere a calore medio, senza coperchio, fino a che non si sia addensato e il coniglio sia cotto (la carne deve risultare morbida, ma non sfatta). Estrarre i pezzi di coniglio, le olive e i funghi e porli in una pirofila da tavola. Filtrare il fondo di cottura e versarlo sul coniglio. Scaldare in forno prima di servire.

FARAONA AL MASCARPONE

Ingredienti per 6 persone

1 faraona - 250 g mascarpone - 1 uovo intero - Cognac - burro - salvia - rosmarino - alloro - sale - pepe

Tagliare la faraona a pezzi regolari, lavarla accuratamente e fiammeggiarla per eliminare ogni residuo. Porla in una padella con poco burro e un rametto di salvia , uno di rosmarino e qualche foglia di alloro. Salare, pepare, poi fare rosolare da ambo le parti, per 15 minuti. Nel frattempo, montare in una terrina il mascarpone con l'uovo intero e un bicchierino di Cognac. Disporre infine la carne in una pirofila e spalmare la crema di mascarpone sui pezzi di faraona rosolati, curando che questa sia ben distribuita sull'intera superficie. Infornare a 180-200°, fino a quando la carne avrà una crosta dorata (occorreranno 30 minuti circa).

Ne I Dessert d'Autore *la fantasia galoppa ancor più sbrigliata: la frutta si veste di golosità, i grandi classici assumono mille varianti, le idee innovative vincono in originalità: nocciole o limone, zuccotto o cassata? Forse cioccolato? oppure yogurt? E così, dall'esperienza quotidiana dei lettori, pagina dopo pagina, il "librino" si compone e giunge alla fine: e come nelle filastrocche di un tempo..."...stretta la foglia, larga la via, dite la vostra che ho detto la mia"*

TORTA DI PATATE

Ingredienti per 6-8 persone
250 g patate - 200 g zucchero - 125 g nocciole macinate - 75 g farina - 50 g uva sultanina - 50 g arancia candita - 25 g fecola - 4 uova - 4 cl rum - limone - arancia - lievito per dolci - burro - pangrattato - glassa per coprire - sale

Lessare le patate, passarle nello schiacciapatate; raccoglierle in una terrina, coprirle e lasciarle riposare in luogo fresco per 24 ore.
Passate le 24 ore, lavare l'uva sultanina in acqua calda, asciugarla, quindi metterla a macerare nel rum.
Tritare finemente della buccia d'arancia.
Sbattere le uova con lo zucchero, un pizzico di sale e la buccia grattugiata di mezzo limone; quando saranno gonfie, aggiungere la farina, la fecola, la buccia d'arancia grattugiata e una bustina di lievito, le nocciole tritate e le patate. Impastare velocemente e, infine, unire l'uva passa e l'arancia candita. Ungere di burro una teglia da 26 cm, cospargerla di pangrattato e riempirla con la pasta realizzata.
Mettere in forno a 200°. Una volta ultimata la cottura, sfornare la torta di patate e lasciarla riposare 10 minuti, poi capovolgerla su una gratella.
Preparare della glassa e versarla sulla torta ancora calda. Fare asciugare e porre su un piatto da portata.
(Se coperta con un foglio di alluminio, si conserva in frigorifero per molti giorni, anche 2 settimane.)

La glassa si prepara con 100 g di zucchero a velo, un cucchiaino di albume non montato e qualche goccia di limone (oppure di rum). Si mescolano bene tutti gli ingredienti fino a ottenere un composto cremoso; se necessario, aggiungere ancora un poco di zucchero.

Quando vado in una nuova casa, o quando ritorno alla mia dopo tanto tempo, per ritrovare la sensazione di "essere a casa" ho un piccolo trucco: preparo questo dolce, così gli odori che riempiono tutto l'ambiente, l'attesa di una cosa buona, creano aria di festa e sorrisi d'allegra complicità sul viso dei miei familiari. Particolarmente gustosa, sarà lodata per la sua bontà, fragranza e squisitezza e nessuno sospetterà l'ingrediente principale: le patate.

TORTA DI PANE

Ingredienti per 8-10 persone

400 g pane raffermo bianco - 150 g mandorle, metà macinate, le altre intere - 100 g uvetta sultanina - 100 g amaretti - 100 g cedro candito - 100 g arancia candita - 100 g limone candito - 100 g pinoli - 100 g cioccolato amaro - 1 uovo intero - 5 cucchiai di zucchero - 1 cucchiaio di cacao - 1 cucchiaino di cannella in polvere - 1 bustina di zucchero vanigliato - 1/2 mela grattugiata - 1 litro di latte - 1 bicchierino di grappa - limone - noce moscata - zucchero a velo - burro - sale

Mettere il pane tagliato a pezzetti in una terrina con gli amaretti spezzettati e della scorza di limone grattugiata.

Bagnare con il latte bollente. Coprire e lasciare inzuppare rimestando ogni tanto. Quando è tiepido, passare al passaverdure. Aggiungere poi l'uovo e successivamente tutti gli altri ingredienti tranne il cioccolato, lo zucchero a velo e le mandorle intere.

Versare metà dell'impasto in una tortiera a cerniera, imburrata. Distribuire sopra il cioccolato a pezzettini e aggiungere l'altra metà dell'impasto. Decorare con le mandorle intere e aggiungere qualche fiocchetto di burro.

Infornare a 200° per 1 ora circa; lasciar raffreddare in forno. In ultimo, cospargere con zucchero a velo.

TORTA GOLOSA DI NOCCIOLE

Ingredienti per 6-8 persone

300 g nocciole tostate - 300 g zucchero - 120 g burro - 100 g cioccolato fondente - 6 uova - farina bianca - 1/2 bustina di lievito per dolci - burro e farina per lo stampo

Tritare finemente le nocciole. Grattugiare il cioccolato o sbriciolarlo. Montare gli albumi a neve e aggiungervi i tuorli. Unire poi lo zucchero, il cioccolato, il burro già fuso e un cucchiaio di farina setacciata con il lievito.

Amalgamare dolcemente e unire il trito di nocciole continuando a lavorare l'impasto.

Ungere una tortiera con del burro e spolverizzarla con un cucchiaio di farina. Versare poi l'impasto in uno stampo e cuocere a 180° per circa 40 minuti o poco più.

TORTA AL LIMONE

Ingredienti per 6-8 persone
Per la base: 125 g zucchero semolato - 125 g farina bianca - 25 g burro fuso - 4 uova - zucchero vanigliato - Grand Marnier - burro e farina per lo stampo
Per la crema: 150 g zucchero semolato - 150 g burro - 4 uova - 2 limoni biologici
Per la glassa: 250 g zucchero a velo - limone - liquore

Preparare la crema: sbattere insieme lo zucchero con il burro già ammorbidito, unire la scorza dei due limoni grattugiata e poi il loro succo. Incorporare le 4 uova leggermente sbattute. Farla addensare su fuoco moderato, senza mai smettere di mescolare e senza portare a ebollizione. Preparare la base montando con la frusta le uova intere con lo zucchero, in una terrina immersa in un bagnomaria caldo. Quando il composto sarà gonfio, continuare a sbatterlo per farlo raffreddare. Aggiungere delicatamente la farina setacciata e un cucchiaio di zucchero vanigliato, mescolando con un cucchiaio di legno. Incorporare il burro fuso, poco per volta, e versare il composto in uno stampo con cerniera, (diametro 24 cm), imburrato e infarinato. Cuocere in forno preriscaldato a 180°, per circa 30 minuti. Sformare la torta fredda. Tagliarla quindi in tre dischi e bagnare ognuno con il liquore. Spalmare due strati con la crema al limone. Ricostruire il dolce, chiudendo con il terzo cerchio di pasta. Avvolgere con un foglio di alluminio e mettere in frigorifero per 12 ore. Per la glassa mescolare lo zucchero a velo con un cucchiaio di succo di limone e uno di liquore tiepido, fino a ottenere una pastella densa. Spalmarla sul dolce, livellare bene con una spatola e rimettere la torta in frigorifero per altre due ore. Decorare con fettine di limone.

TORTA DI MELE ALLO YOGURT

Ingredienti per 4-6 persone
1 vasetto da 125 g yogurt cremoso alla frutta, gusto delicato (utilizzare il vasetto come misurino) - 3 vasetti e 1/2 di farina bianca - 2 vasetti di zucchero - 1/2 vasetto di olio d'oliva - 3 mele a fettine - 3 uova - lievito per dolci - limone - sale

Miscelare la farina con una bustina di lievito e un pizzico di sale. Versare lo yogurt in una terrina, aggiungere lo zucchero, l'olio, le uova intere e la farina, impastare il tutto.
Aggiungere la scorza di mezzo limone grattugiata.
Versare l'impasto in una tortiera e distribuire le mele a raggiera in verticale. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per circa 40 minuti.
(Si può fare anche con il cioccolato e le pere al posto delle mele, ma usando lo yogurt bianco).

AMOR POLENTA

Ingredienti per 6 persone
120 g burro - 120 g zucchero a velo - 60 g farina bianca - 60 g farina gialla (macinata finissima) - 40 g mandorle pelate - 4 uova - Maraschino - zucchero semolato - lievito per dolci - burro e farina per lo stampo

Ridurre le mandorle in polvere finissima, unendovi mezzo cucchiaio di zucchero semolato. Mescolare le due farine con mezza bustina di lievito e setacciare due volte.
Con il frullatore montare il burro con lo zucchero a velo, poi aggiungervi, uno alla volta e mescolando delicatamente con un cucchiaio di legno, due uova intere e due tuorli, le farine e il lievito, le mandorle tritate e infine un goccio di Maraschino.
Imburrare e infarinare uno stampo da amor polenta, a forma cilindrica e scanalato; versare nello stampo l'impasto, badando che non si formino vuoti all'interno, livellare bene la superficie, quindi mettere in forno già caldo a 175°. Cuocere, senza mai aprire il forno, per 45-50 minuti.
A cottura ultimata, sformare l'amor polenta, farlo raffreddare capovolto su una gratella e infine spolverare leggermente con zucchero a velo.

Una ricetta che viene dalla cucina tradizionale altoatesina, e dunque, ben collaudata!

KAISERSCHMARREN

Ingredienti per 4-6 persone
200 g farina - 125 g burro - 100 g uvetta - 8 uova - 2 bustine zucchero vanigliato - zucchero semolato e a velo - 400 ml latte - rum - sale

Ammorbidire l'uvetta in un dito di rum. Montare gli albumi a neve, versandovi lentamente due cucchiai di zucchero semolato. Montare i tuorli con 6 cucchiai di zucchero semolato, lo zucchero vanigliato e un pizzico di sale, amalgamare poi con la farina, il latte e l'uvetta.
Incorporare lentamente gli albumi montati a neve.
Far sciogliere circa un quarto del burro in un'ampia padella, versarvi l'impasto e far dorare a fuoco medio. Quando avrà la consistenza di un'omelette spezzettarla, girarla e disporvi sopra il burro rimasto, a fiocchetti; cuocere fino a quando i pezzetti saranno dorati.
Cospargere di zucchero a velo e servire subito.
Questo dolce si accompagna molto bene a una composta di mele oppure di frutti di bosco.

ZUCCOTTO GHIACCIATO

Ingredienti per 6 persone
500 g pan di Spagna - 400 g panna fresca - 100 g croccante - 100 g cioccolato fondente - liquore (Maraschino) - cacao amaro in polvere
Per la crema pasticcera: 1/2 litro di latte - 150 g zucchero semolato - 45 g farina - 4 tuorli

Preparare una crema pasticcera, utilizzando gli ingredienti indicati, quindi lasciarla raffreddare. Montare la panna.
Tagliare a fettine di circa mezzo centimetro di spessore il pan di Spagna, bagnarle nel liquore allungato con acqua e, con parte di esse, foderare uno stampo per zuccotto.
Ridurre in piccoli pezzi il croccante e il cioccolato fondente; mescolarne metà con la crema pasticcera e aggiungervi 200 g di panna montata e 3 cucchiaini di cacao amaro in polvere.
Mescolare i rimanenti pezzetti di cioccolato e croccante con gli altri 200 g di panna.
Versare nello stampo foderato con il pan di Spagna prima la crema pasticcera e poi la panna; ricoprire con le restanti fette di pan di Spagna, bagnate nel liquore e mettere in frigorifero.

CASSATA RAPIDA

Ingredienti per 10 persone
500 g pan di Spagna - 500 g ricotta - 150 g zucchero a velo - 80 g cedro candito - 80 g cioccolato amaro - liquore di cedro - cannella in polvere

Tagliare a fette di circa 1 cm il pan di Spagna e, con parte di esse, foderare come fosse una scatola una teglia rotonda, con bordo alto, poi spruzzare con un poco di liquore di cedro.
Lavorare la ricotta con lo zucchero e circa mezzo bicchiere di liquore fino a ottenere una crema, aggiungere una spolverata di cannella, il cedro e il cioccolato entrambi a pezzetti.
Mettere l'impasto nella teglia foderata di pan di Spagna, livellare bene, ricoprire con altre fette di pan di Spagna, coprire il tutto con pellicola trasparente e lasciare in frigorifero per qualche ora.
Servirla capovolta su un piatto da portata piano.

SALAME DI CIOCCOLATO

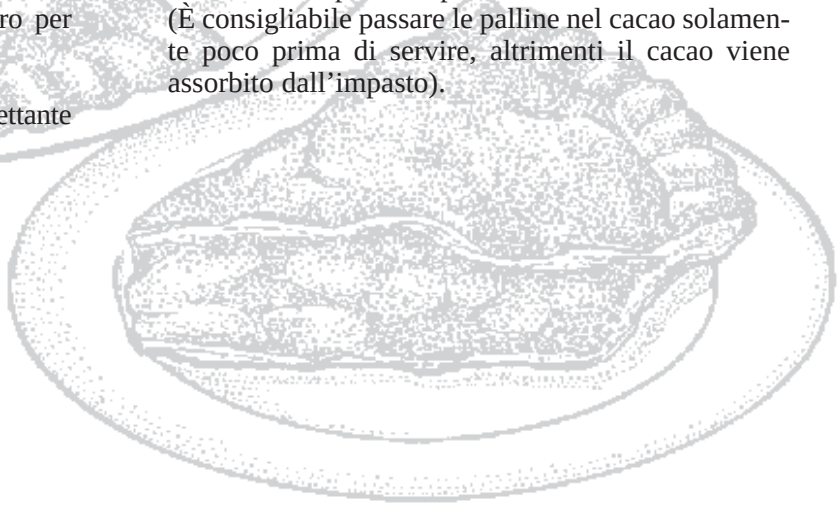
Ingredienti per 6 persone
400 g biscotti secchi (tipo oswego) - 200 g burro - 100 g zucchero - 100 g cacao - 2 uova - liquore (o caffè)

Spezzettare i biscotti e bagnarli con il liquore (o il caffè). Montare gli albumi a neve ferma. Mescolare lo zucchero con i tuorli, aggiungere il burro fuso, amalgamare meglio possibile, aggiungere il cacao e, per ultimo, gli albumi montati a neve.
Aggiungere la crema ai biscotti ammollati e impastare formando un cilindro di circa 5 cm di diametro; avvolgerlo in carta da forno e metterlo in frigorifero per almeno 12 ore.
Servirlo tagliato a fette, come un salame.
(Alcuni sostituiscono i 150 g di biscotti con altrettante mandorle tostate e tritate grossolanamente).

TRUFFLES DI CIOCCOLATO

Ingredienti per 4-6 persone
150 g cioccolato fondente - 75 g burro - 50 g biscotti tipo lingue di gatto - 50 g zucchero - cacao amaro in polvere - rum

In un pentolino, sciogliere il cioccolato fondente con il burro e lo zucchero. Aggiungere i biscotti sbriciolati. Aromatizzare con due cucchiai di rum.
Lasciare riposare in frigorifero finché il composto sarà freddo e denso.
Formare delle palline e passarle nel cacao amaro.
(È consigliabile passare le palline nel cacao solamente poco prima di servire, altrimenti il cacao viene assorbito dall'impasto).



SPUMA AFRICANA

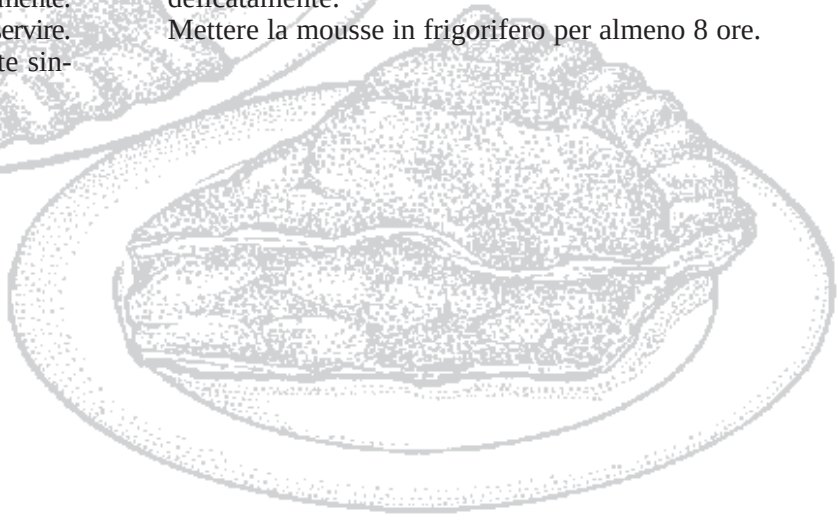
Ingredienti per 6 persone
150 g cioccolato fondente - 100 g zucchero - 8 albumi - 1 tazzina di caffè ristretto

Sbriciolare il cioccolato in pezzetti piccolissimi e scaldarlo a bagnomaria con il caffè e due cucchiai d'acqua, finché si sarà sciolto completamente; tenerlo al caldo (deve rimanere tiepido).
Montare a neve gli albumi, aggiungervi lo zucchero in piccole dosi amalgamando in continuazione.
Unire al cioccolato gli albumi mescolando delicatamente.
Tenere la spuma in frigo almeno due ore prima di servire.
(Si può anche suddividere la spuma in coppette singole prima di metterla a raffreddare).

MOUSSE AL CIOCCOLATO

Ingredienti per 4 persone
100 g cioccolato fondente - 100 g cioccolato al latte - 90 g panna fresca - caffè - 1 tuorlo - 4 albumi - sale

Fondere il cioccolato, sia quello fondente sia quello al latte, a bagnomaria. Aggiungere una tazzina di caffè ristretto, la panna, il tuorlo e amalgamare bene il tutto.
Montare gli albumi a neve con un pizzichino di sale, quindi incorporarli un po' per volta, mescolando delicatamente.
Mettere la mousse in frigorifero per almeno 8 ore.



ARANCE GRATINATE

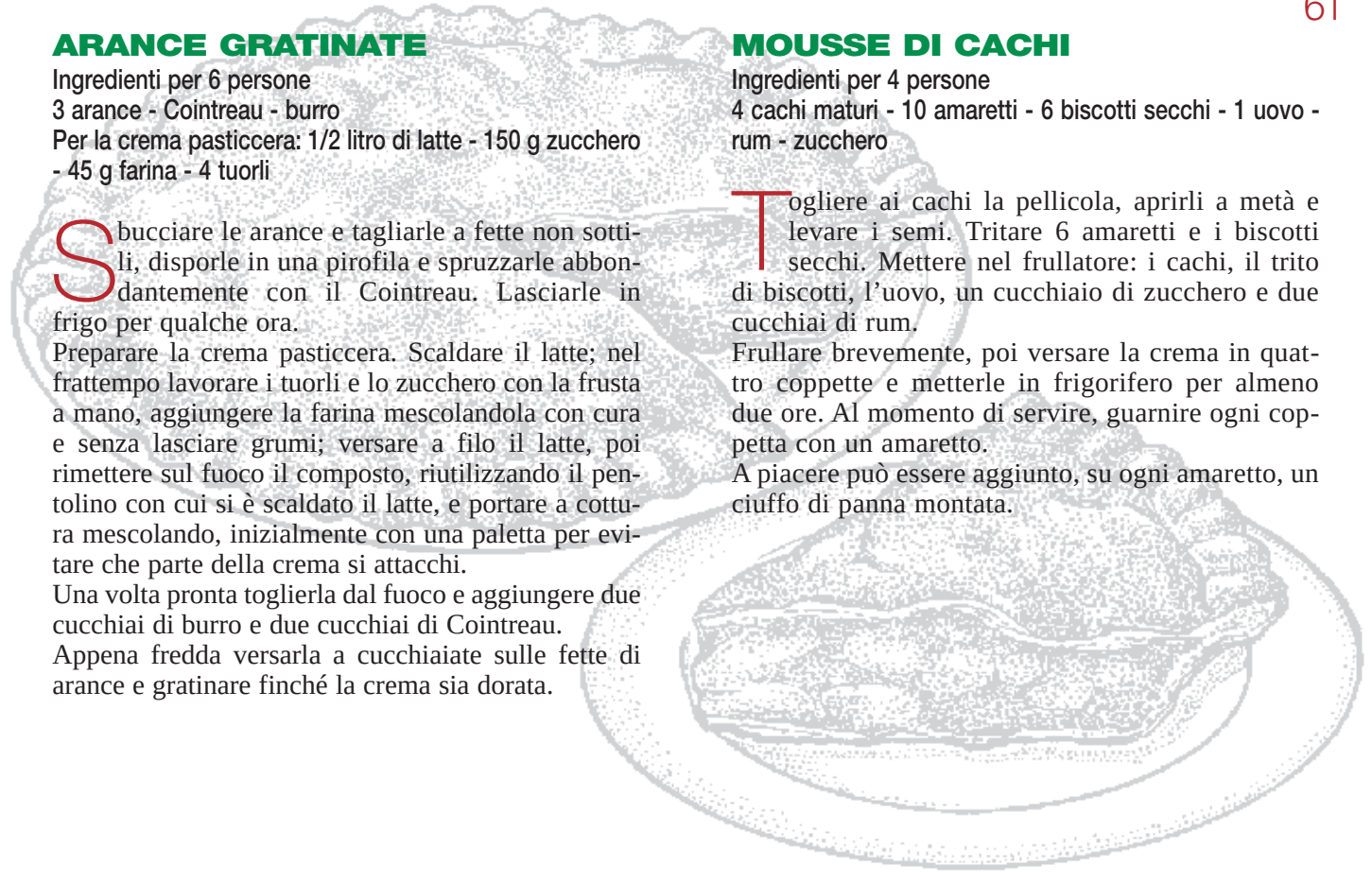
Ingredienti per 6 persone
3 arance - Cointreau - burro
Per la crema pasticcera: 1/2 litro di latte - 150 g zucchero - 45 g farina - 4 tuorli

Sbucciare le arance e tagliarle a fette non sottili, disporle in una pirofila e spruzzarle abbondantemente con il Cointreau. Lasciarle in frigo per qualche ora.
Preparare la crema pasticcera. Scaldare il latte; nel frattempo lavorare i tuorli e lo zucchero con la frusta a mano, aggiungere la farina mescolandola con cura e senza lasciare grumi; versare a filo il latte, poi rimettere sul fuoco il composto, riutilizzando il pentolino con cui si è scaldato il latte, e portare a cottura mescolando, inizialmente con una paletta per evitare che parte della crema si attacchi.
Una volta pronta toglierla dal fuoco e aggiungere due cucchiai di burro e due cucchiai di Cointreau.
Appena fredda versarla a cucchiaiate sulle fette di arance e gratinare finché la crema sia dorata.

MOUSSE DI CACHI

Ingredienti per 4 persone
4 cachi maturi - 10 amaretti - 6 biscotti secchi - 1 uovo - rum - zucchero

Togliere ai cachi la pellicola, aprirli a metà e levare i semi. Tritare 6 amaretti e i biscotti secchi. Mettere nel frullatore: i cachi, il trito di biscotti, l'uovo, un cucchiaio di zucchero e due cucchiai di rum.
Frullare brevemente, poi versare la crema in quattro coppette e metterle in frigorifero per almeno due ore. Al momento di servire, guarnire ogni coppetta con un amaretto.
A piacere può essere aggiunto, su ogni amaretto, un ciuffo di panna montata.



Non è un dolce classico, ma è profumato e molto particolare nella presentazione.

"CARAMELLE" DI FRUTTA CON GELATO

Ingredienti per 4 persone

20 g nocciole sgusciate - 20 g zucchero di canna - 4 banane - 4 kiwi - 2 pere - 2 mele - 2 arance - limone - rum - cannella in polvere - gelato alla vaniglia

Sbucciare la frutta, tagliando le pere e le mele a fettine spesse, le banane e i kiwi a rondelle, le arance a spicchi.
Tritate grossolanamente le nocciole. Spennellare pere, mele e banane con due cucchiai di succo di limone .
Preparare quattro rettangoli di carta da forno di 38 per 42 centimetri. Suddividere la frutta sui rettangoli di carta; spolverarla con lo zucchero, un cucchiaino di cannella e le nocciole tritate. Spruzzarla con del rum.
Chiudere i cartocci formando delle caramelle. Adagiarle sulla placca del forno, o su una teglia larga, e cuocere in forno già caldo a 200° per 10 minuti.
Disporre le caramelle sui singoli piatti e tagliare a croce la carta nella parte superiore dei cartocci usando un paio di forbici. Appoggiare sopra la frutta una pallina di gelato e portare in tavola immediatamente.

ZUPPA DI FRAGOLE, PESCHE E ANANAS

Ingredienti per 6-8 persone

400 g panna fresca montata -150 g ananas fresco - 150 g pesche gialle - 150 g di fragole - 1 pan di Spagna medio - 1/2 litro di crema pasticcera - 3 dl succo d'ananas - rum

Tagliare a dadini l'ananas, le pesche e le fragole. Tagliare in due strati il pan di Spagna e porre il primo strato in una tortiera in vetro dal bordo piuttosto alto. Bagnarlo con il succo d'ananas e un bicchierino di rum.
Incorporare alla crema pasticcera metà della panna montata, unirvi poi la frutta già tagliata, disporre metà del composto sul pan di Spagna. Appoggiare sopra il secondo strato di pan di Spagna e stendere il rimanente del composto di frutta.
Decorare con la panna montata rimasta, a ciuffetti; tenere il dolce in frigo fino al momento di servirlo.

Gli autori delle ricette di queste pagine sono i lettori di "Cucina Italiana On Line", registrati a www.cucinait.com e frequentatori del Forum "Asso nella manica", nell'anno 2000. Le ricette selezionate sono solo una piccola parte dell'esperienza e della cultura gastronomica messe a disposizione dagli amici on line. Sono state lette, rilette, omologate per stile e caratteristiche grafiche, ma non certo modificate nel contenuto o nello spirito. I lettori qui indicati sono gli autori che hanno autorizzato la pubblicazione del loro nome.

Elisabetta Albanese
Stefano Arturi
Alberto Baccani
Paco Bardotti
Dianella Barnocchi
Maria Ludovica Berardi
Maria Marta Binello
Paola Carnevale
Welma Castellini
Carla Cesari
Pierluigi Chicca
Elena Collini
Luciana Corini
Marilena Cugliari
Daniela Cuzzocrea
Renata Danieli
Giovanni De Biasio
Maria Teresa Dettori
Maria Di Meglio
MariaVittoria Diamanti
Giuliana Fabris
Adriano Facconi
Sandro Faleschini
Sandra Figueroa
Laura Forloni
Fausto Fraccalini
Fiorenza Franceschi
Carla Franconi
Magda Gherardi Ligabò
Antonella Grilli
Anna Henrici
Cristina Hess
Rossella Lazzarini
Marzia Lupi
Marna Malavasi
Concetta Manto
Rosanna Marchisio
Erika Mason
Marco Montanari
Adalgisa Mormile
Michela Negroni
Elena Oddone
Patrizia Paradiso
Simonetta Petroni
Francesca R. Pizzuti
Valentina Pravato
Paola Preda
Fiorella Radice
Enzo Raspolli
Nadia Rusconi
Sergio Salomoni
Anna Sanna
Filippo Santarelli
Maria Grazia Santini
Graziana Scaglia
Ivana Sieni
Vittoria Toschi
Angela Turola
Anna Amalia Villaccio
Flavia Visin
Francesca Volpi
Orietta Zanini De Vita
Roberta Zorzoli

I Passepartout 2

I Veri Primi 21

I Grandi Secondi 33

I Dessert d'Autore 54

Direttore responsabile
Vitalba Paesano

Hanno collaborato:
Alessandra Grossi
Aurora Cicogna

Realizzazione tecnica
Litoscan Bencetti

Grafica e Videoimpaginazione
Luciano Molina

Segreteria di Redazione
Annalisa Belluco
Cristina Ventura

Webmaster
BHuman srl

© "Quadratum On Line" 2000